



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



18 de noviembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Alerta por posible contaminación de leche cruda con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
EUA: Retiro de hongos enoki, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
EUA: Productores de pollo manifiestan desacuerdo con el nuevo marco regulatorio para reducción de <i>Salmonella</i> spp. en productos avícolas.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Alerta por posible contaminación de leche cruda con *Listeria monocytogenes*.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través de los portales Food Safety News y Food Poison Journal, se comunicó que el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York (NYSDAM) está alertando sobre una posible contaminación de leche cruda producida en Farm of Eric and Jessica Nickol, en el condado de Otsego, con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El problema se descubrió a partir de análisis realizados por el NYSDAM, los cuales identificaron la presencia de la bacteria en el producto implicado.

Se precisa que la granja tiene prohibido vender leche cruda hasta que el muestreo posterior indique que el producto está libre de *L. monocytogenes*.

Finalmente, se menciona que, hasta ahora, no ha habido informes de enfermedades o reacciones adversas, asociadas con el consumo del producto referido. No obstante, las autoridades instan a desechar el producto, a quienes lo hayan adquirido.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de leche entera de vaca procedente de EUA.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA'.

Referencia:

Food Safety News. (17 de noviembre 2022). New York raw milk producer shut down because of contaminated product. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/11/new-york-raw-milk-producer-shut-down-because-of-contaminated-product/>

Food Poison Journal. (17 de noviembre 2022). Raw Milk recalled in New York due to *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/raw-milk-recalled-in-new-york-due-to-listeria/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de hongos enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, se dio a conocer que la empresa Green Day Produce Inc., de Vernon, California, está retirando del mercado hongos enoki importados de Corea, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: "Enoki Mushroom", Código Universal del Producto (UPC) 16430-69080, paquetes de plástico transparente de 7.05 oz (200 g). Dicho producto fue vendido a distribuidores y tiendas minoristas en todo el país.

El retiro se derivó después de que el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD) recolectara y analizara una muestra, la cual reveló la presencia de bacteria patógena.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo del producto. Asimismo, la distribución del producto ha sido suspendida.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de hongos enoki procedentes de EUA.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), en la producción y procesamiento primario; así como otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA'.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (17 de noviembre 2022). Green Day Produce, Inc. Recalls Enoki Mushrooms Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/green-day-produce-inc-recalls-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk?permalink=F90017DD57231ED125626C14297EB7E9155DA276626ECEA55D2A4D2A76568236>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Productores de pollo manifiestan desacuerdo con el nuevo marco regulatorio para reducción de *Salmonella* spp. en productos avícolas.



Imagen: TvAgro.

Recientemente, a través del portal AviNews.com, se comunicó que los productores de pollo de EUA han manifestado su desacuerdo con el marco normativo propuesto por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS), del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), para reducir las enfermedades por *Salmonella* spp., atribuibles a productos avícolas.

Como antecedente, se menciona que el nuevo marco regulatorio, emitido el pasado 14 de octubre por el FSIS, incluye tres componentes: 1. Requerimiento de diagnósticos de *Salmonella* spp. para lotes de aves, previo a su ingreso a un establecimiento determinado; 2. Mejora del monitoreo del proceso de establecimiento y verificación por parte del FSIS; y 3. Implementación de un estándar aplicable al producto final.

Según el comunicado, los productores argumentan que el marco regulatorio carece de datos de investigación. De acuerdo con el Consejo Nacional del Pollo (NCC), los avicultores apoyan el desarrollo de enfoques basados en la ciencia, para mejorar la salud pública, sin embargo, consideran que el FSIS está formulando políticas regulatorias y sacando conclusiones antes de recopilar y analizar información. En apoyo a su punto de vista, el CNN refirió datos de los CDC y del propio FSIS, que muestran reducciones de la bacteria patógena en productos de pollo, por ejemplo: de julio de 2021 a julio de 2022, más del 97% de los pollos enteros y 93% de partes de estos, dieron negativo a *Salmonella* spp.; más del 90% de la industria avícola cumple o excede el estándar del FSIS para *Salmonella* spp., en canales enteras de pollo de engorda; desde 2015, la industria ha reducido la prevalencia de *Salmonella* spp. en 65%; y, entre 2017 y 2019, el 89% de las enfermedades por *Salmonella* spp., de origen alimentario, se asociaron con productos distintos al pollo.

Finalmente, el CNN manifestó su compromiso para invertir recursos en plantas de incubación, sitios de producción de alimentos, granjas e instalaciones de procesamiento, a fin de mejorar la inocuidad de los productos del pollo.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

Referencia: UAviNews.com (octubre de 2022). Productores de pollo de EE.UU: Reaccionan ante nuevo marco regulatorio para *Salmonella*. Recuperado de: <https://avinews.com/productores-de-pollo-de-ee-uu-reaccionan-ante-nuevo-marco-regulatorio-para-salmonella/>