



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



07 de octubre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: El FSIS y Arkansas firman acuerdo de cooperación para el programa estatal de inspección de carnes.....	2
Italia: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso burrata.....	3
Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en ajonjolí sin cáscara procedente de India.	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El FSIS y Arkansas firman acuerdo de cooperación para el programa estatal de inspección de carnes.



Imagen de uso libre

Recientemente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), dio a conocer la firma un acuerdo de cooperación para el programa estatal de inspección de carnes con Arkansas.

Se menciona que este acuerdo es parte del compromiso más amplio del USDA de apoyar los sistemas alimentarios locales y regionales y una cadena de suministro más resistente. Adicionalmente, ayudará a fortalecer el sistema alimentario de EUA y a prevenir cuellos de botella en la cadena de suministro.

Los programas estatales de inspección de carnes y aves (MPI) son una parte integral del sistema de inocuidad de los alimentos de EUA con alrededor de 1,900 establecimientos pequeños y muy pequeños de carnes y aves inspeccionados bajo estos programas.

Finalmente, el USDA indica que, con la incorporación de Arkansas, 29 estados ahora participan, tales como Alabama, Arizona, Delaware, Georgia, Indiana, Illinois, Iowa, Kansas, Louisiana, Maine, Minnesota, Mississippi, Missouri, Montana, Carolina del Norte, Dakota del Norte, Ohio, Oklahoma, Oregón, Carolina del Sur, Dakota del Sur, Texas, Utah, Vermont, Virginia, Virginia Occidental, Wisconsin y Wyoming.

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 (SRRC), en la producción y procesamiento primario; 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 and Inspection Service (FSIS) (10 de septiembre de 2022). FSIS Issues Public Health Alert For Specific Ground Beef In HelloFresh Meal Kits Due to Possible *E. Coli* O157:H7 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-specific-ground-beef-hellofresh-meal-kits-due>

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso burrata.



Queso burrata. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Italia detectaron, con base en un control oficial en el mercado, *Listeria monocytogenes* en queso burrata.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *L. monocytogenes*, cuando el límite máximo permisible en Italia es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Finalmente, se menciona que las Autoridades de Italia realizaron supervisión del retiro del producto potencialmente contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importación de queso burrata procedente de Italia.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (06 de octubre de 2022). NOTIFICATION 2022.5811. *Listeria* in burrata di bufala con panna/*Listeria monocytogenes* in filled, spun-curd cheese (burrata) from Italy. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/573395>



DIRECCIÓN EN JEFE



Grecia: Detección de *Salmonella* sp. en ajonjolí sin cáscara procedente de India.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Grecia detectaron, con base en un control fronterizo, *Salmonella* sp. en ajonjolí procedente de India.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de

Salmonella sp. en un cargamento de ajonjolí sin cáscara, cuando el límite máximo permisible en Grecia es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de ajonjolí originario de India.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (20 de septiembre de 2022). NOTIFICATION 2022.5825. Presence of *Salmonella* spp. in hulled sesame seeds from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/571765>