



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



14 de octubre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: El FSIS emite alerta para carne molida por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> O103.	2
EUA: El USDA publica propuesta regulatoria para reducir las infecciones por <i>Salmonella</i> spp. en productos avícolas.....	3
Países Bajos: Detección de ocratoxinas en arroz procedente de India.	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El FSIS emite alerta para carne molida, por posible contaminación con *Escherichia coli* O103.



Producto sujeto a la alerta. Fuente: FSIS

Recientemente, a través del portal oficial del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), se emitió una alerta de salud pública para carne molida de la empresa FBS Hudson, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O103.

El problema cuando la compañía referida, con sede en la localidad de Hudson, condado de Fremont, estado de Wyoming, informó al FSIS que los resultados de sus pruebas microbianas de rutina identificaron a la bacteria en una muestra de carne molida.

Se precisa que el producto tiene las siguientes características: “FRANK'S BUTCHER SHOP GROUND BEEF”, en envases de plástico de 1 libra, con fecha de elaboración 4 de octubre de 2022.

El producto potencialmente contaminado se vendió directamente a los consumidores en una tienda minorista ubicada en Hudson. Hasta la fecha no se han reportado informes de personas enfermas debido al consumo de dicho producto.

Finalmente, el FSIS insta a quienes hayan comprado la carne a no consumirla, sino desecharla o devolverla al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México ha realizado importaciones de carne molida 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 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:

Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (13 de octubre de 2022). FSIS Issues Public Health Alert for Ground Beef Due to Possible *E. Coli* O103 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-ground-beef-due-possible-e-coli-o103-contamination>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El USDA publica propuesta regulatoria para reducir las infecciones por *Salmonella* spp. en productos avícolas.



Imagen: <https://www.2000agro.com.mx/>

Recientemente, el Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), publicó una propuesta de marco regulatorio para la implementación una nueva estrategia, enfocada en controlar la contaminación por *Salmonella* spp. en productos avícolas y reducir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) atribuidas a estos.

Como antecedente, se refiere que, con base en datos del USDA, el costo total de las infecciones por *Salmonella* spp. transmitidas por alimentos en EUA es de 4.1 mil millones de dólares anuales, y el costo por pérdidas en productividad asciende a 88 millones de dólares.

El comunicado precisa que el marco propuesto, basado en el riesgo, ha sido desarrollado durante varios meses, mediante recopilación de información y discusiones con científicos y otras partes interesadas. Dicho marco consta de tres componentes clave que contribuyen a un enfoque integral para el control de *Salmonella* spp. en las aves de corral: 1. Exigir que las parvadas sean sometidas a pruebas de detección de la bacteria antes de ingresar a una determinada granja; 2. Mejorar la supervisión de procesos en los establecimientos y la verificación por parte del FSIS; y 3. Implementar un estándar factible para el producto final. El marco también aborda aspectos transversales sobre las pruebas de detección de *Salmonella* spp., el impacto del patógeno en establecimientos pequeños y el intercambio de datos.

También se señala que, en apoyo al marco: el Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para los Alimentos (NACMCF) orienta sobre criterios microbiológicos que el FSIS podría utilizar para mejora la prevención de las infecciones por *Salmonella* spp. en productos avícolas; el FSIS está completando un perfil de riesgo para los subtipos patógenos de *Salmonella* spp. en aves de corral y colaborando en evaluaciones de riesgo cuantitativas de la bacteria en pollo y pavo; el FSIS amplió su programa de muestreo exploratorio en cadáveres de pollos jóvenes, para generar datos microbianos que coadyuvan a la implementación de políticas futuras; el FSIS está transitando del uso de pruebas basadas en la presencia/ausencia a diagnósticos que cuantifican todas las células bacterianas.

Finalmente, se menciona que la agencia está organizando una reunión pública virtual para el 3 de noviembre de 2022, buscando aportes de las partes interesadas sobre el marco propuesto.

Referencia: Food Safety and Inspection Service (FSIS) (14 de octubre de 2022). USDA Releases Proposed Regulatory Framework to Reduce Salmonella Infections Linked to Poultry Products. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/news-events/news-press-releases/usda-releases-proposed-regulatory-framework-reduce-salmonella> <https://content.govdelivery.com/accounts/USFSIS/bulletins/3322ca4>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de ocratoxinas en arroz 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, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos detectaron ocratoxinas en arroz procedente de India.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de ocratoxina A, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

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

La ocratoxina A (OTA), es una micotoxina producida por varias especies de hongos de los géneros *Penicillium* y *Aspergillus*.

En el contexto nacional, y con base en el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI), en 2021 India exportó a México 25 toneladas de arroz.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción primaria de vegetales.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (14 de octubre de 2022). NOTIFICATION 2022.5980. Ochratoxin A in Indian Rice. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/574281>