



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



06 de septiembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> Albany y <i>Salmonella</i> Weybridge en ajonjolí procedente de Nigeria.....	2
México: Autoridades de Tuxpan, Veracruz planean mejorar la inocuidad en el sacrificio de animales.....	3
Finlandia: Autoridad Alimentaria continúa investigación del brote de <i>Salmonella</i> Mbandaka.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de *Salmonella* Albany y *Salmonella* Weybridge en ajonjolí procedente de Nigeria.



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 Alemania detectaron, con base en un control fronterizo, *Salmonella* Albany y *Salmonella* Weybridge en ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* Albany y *Salmonella* Weybridge, cuando el límite máximo permisible en Alemania 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 Nigeria ha realizado exportaciones de ajonjolí a México.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, 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 septiembre de 2022). NOTIFICATION 2022.5173. S. Albany and S. Weybridge in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/568767>

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Autoridades de Tuxpan, Veracruz planean mejorar la inocuidad en el sacrificio de animales.



Imagen: <https://www.masnoticias.mx/>

Recientemente, a través del portal de la Agencia de Noticias RTV, se comunicó, con base en información de un regidor, que el cabildo revisará la propuesta de un nuevo reglamento, con el que se busca mejorar la inocuidad en el sacrificio de animales, en el rastro municipal de Tuxpan, Veracruz.

Se precisa que el reglamento referido estipula que, tanto la matanza de reses y cerdos, como la

distribución de su carne hacia los centros comerciales y carnicerías, deben estar reguladas. Asimismo, establece la figura de un supervisor del rastro, quien se encargará de verificar que el sacrificio (incluido el que se hace de manera particular) cuente con las condiciones sanitarias y de inocuidad, asegurando que la carne del ganado sacrificado esté libre de clembuterol.

Además, el comunicado señala que, dado que las condiciones físicas del rastro no son las óptimas, se propone realizar una importante inversión, a fin de mejorar su infraestructura.

Finalmente, se comenta que también se ha propuesto la construcción de un nuevo rastro, sin embargo, se continúa a la espera de una respuesta por parte del gobierno municipal.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones de inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos, microbiológicos y físicos, en la producción y procesamiento primario.

Referencia:

Agencia de Noticias RTV (5 de septiembre de 2022). Propondrán un nuevo reglamento para el rastro municipal de Tuxpan. Recuperado de: <https://www.masnoticias.mx/propondran-un-nuevo-reglamento-para-el-rastro-municipal-de-tuxpan/>



DIRECCIÓN EN JEFE



Finlandia: Autoridad Alimentaria continúa investigación del brote de *Salmonella* Mbandaka.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la Autoridad Alimentaria de Finlandia (Ruokavirasto) y las Agencias Locales, están investigando un brote de *Salmonella* Mbandaka para rastrear la fuente.

Como antecedente se menciona que, en 2020, un total de siete brotes

de *Salmonella* sp. enfermaron a 827 personas, incluido uno que afectó a más de 700 personas, vinculado a ensalada con lechuga iceberg, pepino y chícharos.

De acuerdo con la investigación, hasta principios de septiembre de 2022 se han reportado 54 personas enfermas. Además, se han entrevistado 38 pacientes, de los cuales 36 habían consumido varios productos de pollo antes de enfermarse. Sin embargo, aún no se ha identificado la fuente potencial del brote.

Finalmente, se indica que el número de casos de *Salmonella* sp. ha disminuido en los últimos 10 años en Finlandia.

En el contexto nacional, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News (06 de septiembre de 2022). Finnish *Salmonella* outbreak sickens more than 50 people. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/09/finnish-salmonella-outbreak-sickens-more-than-50-people/>