



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



26 de abril de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: El USDA propone nueva norma de inocuidad alimentaria para reducir contaminación por *Salmonella* spp. en productos de pollo..... 2

Canadá: Actualiza su Política sobre *Listeria monocytogenes* en Alimentos Listos para el Consumo..... 3

Rusia: Detección de *Listeria monocytogenes* en filete de atún proveniente de China..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El USDA propone nueva norma de inocuidad alimentaria para reducir contaminación por *Salmonella* spp. en productos de pollo.



Imagen: <https://www.ckmperu.com>

Recientemente, el Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), publicó la propuesta de una nueva norma de inocuidad alimentaria, que busca reducir la contaminación por *Salmonella* spp. en productos de pollo crudo.

Como antecedente, se menciona que, según datos de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), la bacteria patógena referida causa 1.35 millones de infecciones humanas por año (con 26,500 hospitalizaciones), en EUA, más del 23% de las cuales se atribuyen al consumo de aves de corral.

La propuesta contempla declarar a *Salmonella* spp. como un adulterante en productos rellenos de pollo crudo, cuando excedan un nivel bajo de contaminación por la bacteria (1 UFC/g de pollo crudo). También se proponen procedimientos de verificación, incluido muestreo y pruebas al pollo antes de colocarlo en los productos finales, para garantizar que las granjas apliquen procedimientos que minimicen el riesgo de contaminación de la carne por *Salmonella* spp.; así, en caso de incumplimiento de la norma, no se permitiría el uso del lote muestreado para la preparación de los productos a comercializar.

Finalmente, se resalta que este aviso es un primer paso significativo de un esfuerzo más amplio, basado en el marco regulatorio propuesto por el FSIS en octubre de 2022 para reducir la contaminación por *Salmonella* spp. en todos los productos avícolas. Y se añade que dicha institución espera comentarios públicos sobre la norma y el programa de muestreo de verificación propuestos.

Cabe señalar que en México 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: USDA: Food Safety and Inspection Service (FSIS) (25 de abril de 2023). USDA Proposes Declaring *Salmonella* an Adulterant in Breaded Stuffed Raw Chicken Products. Recuperado de: <https://www.usda.gov/media/press-releases/2023/04/25/usda-proposes-declaring-salmonella-adulterant-breaded-stuffed-raw>
<https://www.foodsafetynews.com/2023/04/new-usda-policy-will-pave-the-way-toward-safer-poultry/#more-226974>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Actualiza su Política sobre *Listeria monocytogenes* en Alimentos Listos para el Consumo.



Imagen de uso libre

Recientemente, la institución Health Canada, del gobierno de dicho país, publicó una actualización de su 'Política sobre *Listeria monocytogenes* en Alimentos Listos para el Consumo', la cual reemplaza a la versión anterior de 2011.

Como antecedente, se menciona que la actualización 2023 de la política fue realizada por Health Canada, con aportes

de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) y la Agencia de Salud Pública de Canadá.

Según el comunicado, la nueva política está diseñada para brindar orientación sobre medidas de control efectivas, que aseguren la identificación temprana de la bacteria patógena en entornos de producción y procesamiento de alimentos. Asimismo, se señala que se aplicará durante las inspecciones de alimentos realizadas por instituciones federales, y que la CFIA brindará orientación a los productores e importadores de alimentos listos para el consumo, a fin de que cumplan con las medidas de control descritas en las Regulaciones de Alimentos Seguros para los Canadienses. Se resalta que la actualización proporcionará las pautas para garantizar la inocuidad de los alimentos referidos, contribuyendo a proteger a los consumidores de infecciones por *L. monocytogenes*.

Finalmente, se indica que la nueva política entrará en vigor el 1 de octubre de 2023.

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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Health Canada (26 de abril de 2023). Policy on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods. https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/migration/hc-sc/fn-an/alt_formats/pdf/legislation/pol/listeria-monocytogenes-ready-eat-foods-eng.pdf

Food Safety News. (26 de abril de 2023). Canada releases updated policy on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/04/health-canada-releases-updated-policy-on-listeria-monocytogenes-in-ready-to-eat-foods/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Rusia: Detección de *Listeria monocytogenes* en filete de atún proveniente de China.



Imagen de uso libre

Recientemente, se dio a conocer que inspectores del Servicio Federal de Supervisión Veterinaria y Fitosanitaria (Rosselkhoznadzor) de Rusia, detectaron a la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*, en filete de atún aleta amarilla proveniente de China.

Como antecedente, se menciona que, la bacteria ya había sido detectada previamente en cargamentos de atún de China, por lo que se aplican controles para confirmar la calidad e inocuidad de los nuevos lotes que arriban.

El comunicado señala que, durante la inspección, realizada por personal técnico adscrito al Departamento Interregional de Primorsky del Rosselkhoznadzor, se tomaron muestras del producto. Los resultados confirmaron la presencia de la bacteria en las muestras analizadas.

Finalmente, se precisa que el Rosselkhoznadzor comunicará los resultados al propietario del cargamento. Y se indica que las medidas adoptadas fueron la retención oficial del producto contaminado, en tanto se toma la decisión sobre su uso posterior o destrucción.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Servicio Federal de Supervisión Veterinaria y Fitosanitaria (Rosselkhoznadzor). (21 de abril de 2023). Primorsky MVL reveló bacterias peligrosas en un gran lote de atún de China. Recuperado de: <https://fsvps.gov.ru/ru/fsvps/news/217962.html>