



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



11 de enero de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Francia: Prohibición de pesca, transporte y consumo de mariscos del departamento de Morbihan, por detección de Norovirus.....	2
Países Bajos: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en carne de pollo procedente Brasil.	3
España: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en hojas de laurel procedentes de Turquía.....	4
Austria: Escenarios de contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i> en granjas de pequeños rumiantes productores de leche.	5

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Prohibición de pesca, transporte y consumo de mariscos del departamento de Morbihan, por detección de Norovirus.



Fuente: Le Télégramme

Recientemente, a través del portal Le Télégramme, se dio a conocer que el gobierno del departamento de Morbihan, Francia, emitió decretos mediante los cuales prohíbe la pesca, transporte y consumo de mariscos de algunas zonas de su territorio, debido a la detección de Norovirus.

Se menciona que, a partir del 6 de enero de este año, se prohibió la pesca, recolección, transporte, depuración, envío, almacenamiento, distribución, comercialización y liberación para el consumo humano, de todos los mariscos producidos en los ríos Pénerf y Crac'h, debido a la detección de Norovirus; un nuevo decreto del 10 de enero extendió la prohibición a la bahía de Quiberon. Tales decretos se suman a las prohibiciones, aún vigentes, impuestas a las zonas de producción de las islas de Boëde y Boëdic, y el Golfo de Morbihan, del 30 diciembre del año pasado.

Finalmente, se precisa que la prohibición de comercialización se aplicará hasta que se restablezca una situación sanitaria satisfactoria.

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

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

Referencias:

Télégramme. (11 de enero de 2023). En baie de Quiberon, les coquillages contaminés par des norovirus. Recuperado de: <https://www.letelegramme.fr/morbihan/auray/en-baie-de-quiberon-les-coquillages-contamines-par-des-norovirus-11-01-2023-13256268.php#:~:text=La%20p%C3%AAche%2C%20le%20transport%20et,arr%C3%AAt%C3%A9%20ce%20mardi%2010%20janvier.>
<https://www.letelegramme.fr/bretagne/norovirus-dans-les-rivieres-de-penerf-et-de-crac-h-la-consommation-des-coquillages-interdite-06-01-2023-13253915.php>



DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de *Salmonella* sp. en carne de pollo procedente Brasil.



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 Países Bajos detectaron, con base en un control fronterizo, *Salmonella* sp. en carne de pollo procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* sp., cuando el límite máximo permisible en Países Bajos es “Nulo”.

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

Finalmente, se precisa que las autoridades de Países Bajos realizaron retención oficial del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de carne de pollo procedente de Brasil.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, 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). (09 de enero de 2023). NOTIFICATION 2023.0152. *Salmonella* in chicken meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/590141>



DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de *Salmonella* spp. en hojas de laurel procedentes de Turquía.



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 España detectaron, con base en un control fronterizo, *Salmonella* spp. en hojas de laurel procedentes de Turquía.

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

spp., cuando el límite máximo permisible en España es “Nulo”.

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

Finalmente, se precisa que las autoridades de España realizaron retención oficial del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de hojas de laurel procedentes de Turquía.

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). (11 de enero de 2023). NOTIFICATION 2023.0205. *Salmonella* en hojas de laurel procedentes de Turquía // *Salmonella* in bay leaves from Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/590078>

DIRECCIÓN EN JEFE**Austria: Escenarios de contaminación por *Listeria monocytogenes* en granjas de pequeños rumiantes productores de leche.**

Imagen: <https://www.animalshealth.es/>

Recientemente, investigadores de la Universidad de Medicina Veterinaria de Austria, publicaron un estudio en el que analizaron los escenarios de contaminación por *Listeria monocytogenes*, en granjas de pequeñas rumiantes productores de leche.

El artículo menciona que son limitados los estudios científicos sobre los aspectos de inocuidad de los productos lácteos de pequeños rumiantes comercializados directamente por las unidades de producción (UP). Asimismo, señala que el estudio identificó tres escenarios principales de contaminación por la bacteria patógena referida:

1. Mastitis ovina y caprina ocasionada por *L. monocytogenes*. Esta enfermedad tiene dos consecuencias significativas en la inocuidad de los productos lácteos: la contaminación directa de leche y el queso con altas cargas del patógeno, y el aumento de este en el ambiente de la UP y el entorno de elaboración de queso.
2. Listeriosis clínica. Los pequeños rumiantes infectados con *L. monocytogenes* eliminan a la bacteria a través de sus heces, por lo que son capaces de contaminar fuertemente a la UP y al entorno de procesamiento de leche. Asimismo, cuando se presenta algún brote, la contaminación masiva del medio ambiente animal, tanto a través de piensos contaminados como de la excreción fecal de los animales enfermos, puede dar lugar a contaminación del entorno de procesamiento de leche y queso.
3. Manejo de la UP y prácticas de alimentación. Las prácticas de alimentación con ensilaje se correlacionan significativamente con la prevalencia de *L. monocytogenes* en la UP y los entornos de procesamiento de leche. Un estudio mostró que la probabilidad de presencia de la bacteria en las UP era 3 a 7 veces mayor cuando los animales se alimentaban con ensilaje.

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.

Referencia: Schoder, D. et al. (enero de 2023). Transmission Scenarios of *Listeria monocytogenes* on Small Ruminant On-Farm Dairies. *Foods* 12(2), 265; <https://doi.org/10.3390/foods12020265>