



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



26 de julio de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Autoridades de seguridad alimentaria investigan brote de <i>Salmonella</i> spp., vinculado al consumo de carne molida.....	2
México: Decomiso y destrucción de un lote de hígado de res por detección de clembuterol, en Aguascalientes.....	3
Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en pimienta negra procedente de Brasil.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Autoridades de seguridad alimentaria investigan brote de *Salmonella* spp., vinculado al consumo de carne molida.



Fuente: CDC

A través del portal Food Poisoning Bulletin, el 7 de junio de 2023, se dio a conocer que los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA, se encuentran investigando un brote de *Salmonella* spp., vinculado al consumo de carne molida.

El comunicado señala que, como parte del brote actual de *Salmonella* spp., se han confirmado 16 casos de infecciones en los estados de Connecticut (1), Massachusetts (1), Nueva Jersey (9) y Nueva York (5), con 6 hospitalizaciones. Según los funcionarios de salud, algunas de las personas enfermas informaron haber comido carne molida adquirida en tiendas ShopRite, antes de enfermarse.

Finalmente, se precisa que las autoridades de salud pública continúan trabajando para identificar el origen de la carne contaminada. Además, se insta a la población a cocinar completamente cualquier tipo de carne molida, antes de su consumo, y realizar una manipulación adecuada de la misma.

Durante 2022, México importó carne molida 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.

Referencias:

Food Poisoning Bulletin. (26 de julio 2023). Ground Beef Salmonella Outbreak Sickens 16 in Four States. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2023/ground-beef-salmonella-outbreak-sickens-16-in-four-states/>
<https://www.cdc.gov/salmonella/saintpaul-07-23/index.html>

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Decomiso y destrucción de un lote de hígado de res por detección de clenbuterol, en Aguascalientes.



Imagen: <https://www.elsoldelcentro.com.mx/>

El 26 de julio de 2023, a través del portal El Sol del Centro, se informó que la Dirección de Regulación Sanitaria del Instituto de Salud del Estado de Aguascalientes (ISSEA), decomisó y destruyó un lote de hígado de res, debido a la detección de clenbuterol.

Se señala que, a partir de un reporte realizado por un Médico Veterinario del sector privado, sobre dos personas con

síntomas que sugerían intoxicación por clenbuterol, el ISSEA inició inmediatamente una investigación. Derivado de esta última, se localizó la carnicería en la que tales personas adquirieron el producto, donde fueron tomadas y analizadas muestras, confirmándose la presencia del contaminante; investigaciones adicionales determinaron un total de cinco personas afectadas por el consumo de la carne contaminada, quienes no requirieron hospitalización. Por lo anterior, la carne del establecimiento fue decomisada y destruida; continua el rastreo para determinar su origen.

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 químicos. De igual manera, se cuenta con Plantas de Procesamiento Tipo Inspección Federal con sello distintivo TIF, para los productos de origen animal que son procesados en establecimientos que cumplen con los más altos estándares de Inocuidad.

Referencia:

El Sol del Centro (26 de julio de 2023). Detectan clenbuterol en un lote de hígado de res. Recuperado de: <https://www.elsoldelcentro.com.mx/local/detectan-clenbuterol-en-un-lote-de-higado-de-res-10437948.html>

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en pimienta negra procedente de Brasil.

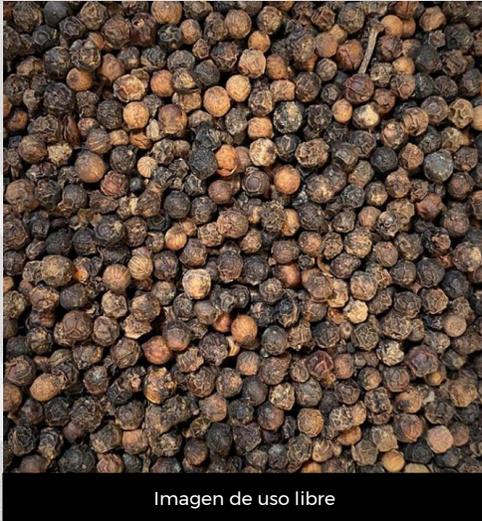


Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 26 de julio de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Alemania detectaron *Salmonella* spp. en dos cargamentos de pimienta negra procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Alemania es 'nulo'.

Los hechos fueron clasificados como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron detención oficial y rechazo del producto contaminado.

Durante 2023, México ha importado pimienta negra de Brasil. 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.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (26 de julio de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.5042. *Salmonella* spp. in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/625322>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (26 de julio de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.5044. *Salmonella* spp. in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/625346>