



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



01 de junio de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: El USDA actualiza su guía para el control de <i>Salmonella</i> spp. en el sacrificio y procesamiento de cerdos.....	4
Sri Lanka: Fortalece regulaciones de inocuidad alimentaria en la importación de frutas.....	5



EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://www.fda.gov>

El 31 de mayo de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la actualización del 31 de mayo de 2023, son seis las investigaciones que están activas. La situación actual de

los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, se desglosan en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (24/05/2023): continúa el rastreo; se reportan 19 casos de personas enfermas.
- Brote de **patógeno aún no identificado**, vinculado con **hongos morel** (26/04/2023): continúa el rastreo, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 50 casos de personas enfermas (3 con hospitalización y 2 muertes). Los resultados de la investigación del Departamento de Salud del condado de Gallatin y el Departamento de Salud Pública y Servicios Humanos de Montana (DPHHS), relacionan el brote con un alimento que contiene hongos morel, vendido en el restaurante Dave's Sushi en Bozeman. Además, la FDA ha emitido un aviso.
- Brote de ***Salmonella Infantis***, vinculado con **harina** (29/03/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 13 casos de personas enfermas (3 con hospitalización). Se emitió un aviso relacionado con lotes específicos de harina multiusos sin blanquear y blanqueada Gold Medal de General Mills, además de un retiro de mercado.
- Brote de **Hepatitis A**, vinculado a **fresas orgánicas congeladas** provenientes de unidades de producción de Baja California, México (01/03/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 9 casos de personas enfermas (3 con hospitalización).



DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/02/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 18 casos de personas enfermas (17 con hospitalización).
- Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado con **masa cruda para galletas** (24/05/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 18 casos de personas enfermas (2 con hospitalización).

La lista 2023 engloba un total de siete brotes de ETAs, tres vinculados con productos no identificados, uno con hongos morel, uno con harina, uno con masa cruda y uno con fresas orgánicas congeladas.

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 (SRRC); y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Por ello, el SENASICA realiza visitas de verificación a unidades de producción primaria certificadas en SRRC, que producen vegetales, en las cuales se constata la implementación y mantenimiento de medidas higiénico sanitarias para prevenir la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, lo que ha permitido descartar contaminación en vegetales de origen mexicano.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (31 de mayo 2023). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El USDA actualiza su guía para el control de *Salmonella* spp. en el sacrificio y procesamiento de cerdos.



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

El 1 de junio de 2023, el Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS), del Departamento de Agricultura da a conocer la actualización de su 'Guía para el Control de *Salmonella* spp. en los Establecimientos de Sacrificio de Cerdos y de Procesamiento de Productos Porcinos'.

Como antecedente, se menciona que el FSIS revisó una versión anterior de la Guía

e incluyó nuevas recomendaciones, basadas en avances científicos, en aras de ayudar a los establecimientos de sacrificio y procesamiento de cerdos, a controlar a la bacteria *Salmonella* spp.

La guía proporciona recomendaciones actualizadas sobre buenas prácticas pecuarias para prevenir, eliminar o reducir los niveles de la bacteria, durante el pre-sacrificio (cría, transporte y estabulación) y sacrificio de cerdos, así como en las etapas de procesamiento y envasado de los productos cárnicos. Se destaca que la orientación se centra en las necesidades de los micro y pequeños establecimientos, aunque los de mayor tamaño también pueden beneficiarse de la información de las directrices plasmadas en el documento.

Finalmente, se indica que la Guía apoyará a los establecimientos para cumplir con los requisitos normativos relativos a la inocuidad de los productos de cerdo crudos, enfocados en reducir la contaminación por *Salmonella* spp.

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:

Food Safety and Inspection Service (FSIS) (30 de mayo de 2023). Availability of FSIS Guideline for Controlling Salmonella in Swine Slaughter and Pork Processing Establishments. <https://www.fsis.usda.gov/policy/fsis-notice/22-23>



Sri Lanka: Fortalece regulaciones de inocuidad alimentaria en la importación de frutas.



Imagen de uso libre

A través del portal Fresh Plaza, el 01 de junio de 2023 se dio a conocer que, en aras de fortalecer sus regulaciones de inocuidad alimentaria, el Ministerio de Salud de Sri Lanka solicitará, como nuevo requisito, un análisis (de laboratorio) de metales pesados, para las importaciones de fruta.

Como antecedente, se menciona que el nuevo requisito se produjo derivado de una encuesta realizada por el Ministerio

de Salud, en la cual se encontró que varias muestras de frutas importadas estaban contaminadas con plomo.

Según el comunicado, la nueva legislación entra en vigor el 01 de junio de 2023. Asimismo, se precisa que el análisis deberá realizarse en un laboratorio acreditado e independiente del país exportador y los resultados no deberán estar por encima de los límites máximos permisibles conforme al Codex.

Finalmente, las autoridades resaltan que, si los niveles máximos permisibles de metales pesados se sobrepasan, los cargamentos serán rechazados en el punto de entrada.

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 peligros físicos como los metales pesados.

Referencias:

Fresh Plaza. (01 de junio de 2023). Sri Lanka will require heavy metals report for fruit imports. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/asia/article/9534077/sri-lanka-will-require-heavy-metals-report-for-fruit-imports/>
<https://english.news.cn/asiapacific/20230530/282b82c873a3442183d78b42b83c2d59/c.html>