



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



8 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: Retiro de ensaladas de vegetales, por posible contaminación física.....	4
Internacional: La FAO crea sitio web con información de herramientas para mejorar la inocuidad de los alimentos.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



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



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

El 7 de junio 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 7 de junio de 2023, cinco investigaciones se encuentran 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 **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).
- 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).



DIRECCIÓN EN JEFE

- 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).

A. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de ***Salmonella Infantis***, vinculado con **harina** (29/03/2023): el brote terminó y la investigación ha finalizado.

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). (07 de junio 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: Retiro de ensaladas de vegetales, por posible contaminación física.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 7 de junio de 2023 se dio a conocer que la empresa H.T. Hackney Company, de Indianápolis, Indiana, está retirando del mercado mezclas de vegetales para ensaladas, por su posible contaminación con trozos de metal.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados

tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Fresh location Apple Cranberry Walnut Salad”, en recipientes de plástico transparente de 7.5 oz, Código Universal de Producto (UPC) 8 55110 00815 2; “Fresh location Turkey Caesar Salad”, en recipientes de plástico transparente de 7.5 oz, UPC 8 50036 69402 1; “Fresh location Chef Salad with Ranch”, en recipientes de plástico transparente de 8.75 oz, UPC 8 55110 00810 7; “Fresh location Garden Salad with Ranch”, en recipientes de plástico transparente de 7.25 oz, UPC 8 55110 00811 4 y “Fresh location Caesar Salad”, en recipientes de plástico transparente de 6 oz, UPC 8 55110 00801 5. Estos se distribuyeron en los estados de Illinois, Indiana, Michigan y Ohio.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos, sino desecharlos o devolverlos a su lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de mezclas ensaladas frescas procedentes de EUA.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC); y otras que coadyuvan, como las contempladas en la ‘Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados’, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia:

Food Safety News. (07 de junio de 2023). Salad mixes recalled because of metal in product. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/06/salad-mixes-recalled-because-of-metal-in-product/>



Internacional: La FAO crea sitio web con información de herramientas para mejorar la inocuidad de los alimentos.



Imagen: FAO.

En un evento de conmemoración del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, celebrado el 7 de mayo de 2023, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), presentó un nuevo sitio web, el cual contiene herramientas de orientación para mejorar la inocuidad de los alimentos.

El portal, denominado 'Caja de Herramientas de la FAO sobre Buenas Prácticas de Higiene (BPH), y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), para la Inocuidad Alimentaria', contiene materiales de orientación que buscan ayudar a todos los integrantes de la cadena alimentaria a aplicar las BPH y el HACCP. Se destaca que la caja de herramientas incorpora el aprendizaje y retroalimentación de diversos participantes, quienes llevaron a cabo más de 800 eventos de capacitación, a más de 2,500 operadores de la cadena alimentaria, durante un año.

En el evento se presentó un video corto, en el que se muestra cómo utilizar la caja de herramientas.

Finalmente, se resalta que el sitio brinda un camino hacia el aprendizaje, en lugar de ser prescriptivo, basándose en directrices de Codex Alimentarius, pero presentando la información en una forma de fácil comprensión para la amplia gama de usuarios potenciales.

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.

Referencia: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (7 de junio de 2023). AO launches new web-based food safety toolbox on World Food Safety Day. Recuperado de: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1641430/>