



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



23 de marzo de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos..... 2

Bélgica: Detección de *Escherichia coli* en queso Camembert procedente de Francia..... 4

EUA: El APHIS publica versión preliminar de una guía para solicitar permisos de uso de Microorganismos Genéticamente Modificados..... 5

DIRECCIÓN EN JEFE



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



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

Recientemente, 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 22 de marzo de 2023, hay cuatro investigaciones activas. La situación actual de los casos

potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, es la siguiente:

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

- Brote de **Salmonella Hartford**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/03/2023): continúa el rastreo y se ha iniciado la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 50 casos de personas enfermas.
- Brote de **Hepatitis A**, vinculado a un **producto aún no identificado** (01/03/2023): continúa el rastreo, la recolección y análisis de muestras; se reportan 5 casos de personas enfermas.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/02/2023): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 11 casos de personas enfermas (10 con hospitalización).
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a **hongos Enoki importados** (09/11/2022): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 3 casos de personas enfermas (todos con hospitalización); se emitió un aviso actualizado para incluir productos adicionales.

La lista 2023 engloba un total de tres brotes de ETAs, vinculados con productos no identificados; sin embargo, aún queda activo un brote de 2022, vinculado a hongos Enoki importados.

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.



DIRECCIÓN EN JEFE

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). (22 de marzo 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



Bélgica: Detección de *Escherichia coli* en queso Camembert procedente de Francia.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control oficial en el mercado, las autoridades de Bélgica detectaron *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (STEC), en queso Camembert procedente de Francia.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Bélgica es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave. Las medidas adoptadas fueron advertencia pública (comunicado de prensa) y retiro de mercado en los países donde se distribuyó el producto contaminado, entre los que se encuentran Austria, Alemania, Luxemburgo, Países Bajos y España.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México realizó importaciones de queso Camembert procedente de Francia.

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). (20 de marzo de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.1882. STEC in cheese from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/601887>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El APHIS publica versión preliminar de una guía para solicitar permisos de uso de Microorganismos Genéticamente Modificados.

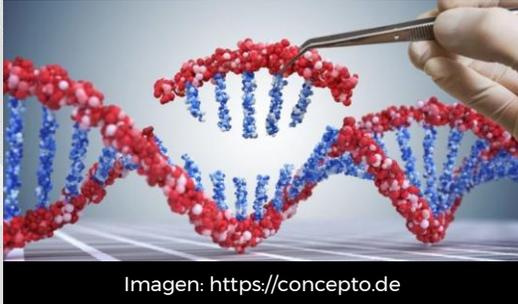


Imagen: <https://concepto.de>

Recientemente, el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-APHIS), publicó la versión preliminar, para revisión y comentarios públicos, de la 'Guía para la Presentación de Solicitudes de Permiso para el Uso de Microorganismos Genéticamente Modificados (MGMs)'.

Como antecedente, se menciona que el APHIS protege los recursos agrícolas y naturales de EUA mediante un marco regulatorio basado en la ciencia y el riesgo, para garantizar que la importación, movilización interestatal y liberación ambiental confinada de MGMs, se realicen de forma segura.

La Guía describe los procedimientos y requisitos para que, quienes desarrollan microorganismos modificados mediante ingeniería genética bajo el Código Federal de Regulaciones de EUA (en su Título 7, Apartado 340.- Movilización de organismos modificados o producidos mediante ingeniería genética), puedan preparar solicitudes de permiso para el uso de los mismos. En ella, se abordan temas relacionados con: microorganismos modificados que son plagas agrícolas, microorganismos con ADN capaz de causar alguna enfermedad en las plantas y microorganismos utilizados para el control biológico de plagas agrícolas. También se indican los MGMs exentos del requisito de solicitud de permiso, los cuales incluyen a: especies del género *Agrobacterium* desarmadas (aquellas cuyo ADN de transferencia ha sido desprovisto de los genes inductores de cáncros) y algunos plaguicidas microbianos.

Finalmente, se indica que la Guía estará disponible para comentarios, entre el 23 de marzo y el 22 de mayo de 2023, previo a la publicación de su versión final.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA regula las actividades de utilización confinada y liberación experimental de Organismos Genéticamente Modificados (OGM), tanto en programas piloto, como a nivel comercial, incluyendo su importación y exportación. Lo anterior, en el marco de la Ley de Bioseguridad de OGM.

Referencia: Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) (23 de marzo de 2023). APHIS Announces Draft Modified Microorganisms Guide Available for Public Comment. https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2023/microorganism-guide
<https://www.regulations.gov/document/APHIS-2023-0030-0001>