



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



26 de septiembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Polonia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en ajonjolí sin cáscara procedente de India.....	2
EUA: Autoridades de Nueva York emiten alerta para queso de leche de vaca, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Puerto Rico: Proyecto de evaluación de la resistencia a antimicrobianos en la industria láctea.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí sin cáscara procedente de India.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 20 de septiembre de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Polonia detectaron *Salmonella* spp. en ajonjolí sin cáscara, procedente de India.

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

El hecho fue clasificado 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 ajonjolí de India. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (20 de septiembre de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.6372. Obecność salmonelli w sezamie obtuszczyonym// presence of Salmonella in decorticated sesame. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/633741>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Autoridades de Nueva York emiten alerta para queso de leche de vaca, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



A través del portal Food Safety News, el 22 de septiembre de 2023 se dio a conocer que el Departamento de Agricultura y Mercados de Nueva York (NYDA), emitió una alerta de salud pública para quesos elaborados con leche cruda de vaca, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se menciona que el problema se descubrió luego de pruebas realizadas a muestras de queso, las cuales resultaron positivas a la bacteria.

El comunicado señala que los quesos potencialmente afectados tienen las siguientes características: paquetes de 0.5 lb, marca Connecticut Hill Melter, envueltos en papel encerado, código de lote 042323. Estos se distribuyeron en distintos mercados de agricultores, restaurantes y tiendas minoristas del estado de Nueva York.

Durante 2022, México importó varios tipos de queso 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News. (22 de septiembre de 2023). New York residents warned against specific raw milk cheese because of Listeria concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/09/new-york-residents-warned-against-certain-raw-milk-cheese-because-of-listeria-concerns/>

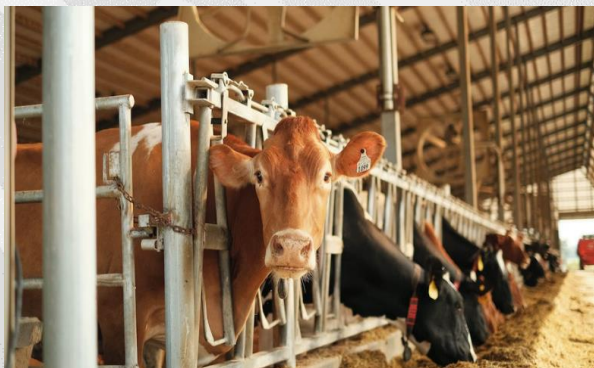
**Puerto Rico: Proyecto de evaluación de la resistencia a antimicrobianos en la industria láctea.**

Imagen: Austin Santaniello / Food Safety Magazine.

El 26 de septiembre de 2023, a través del portal Food Safety Magazine, se dio a conocer que el Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA-NIFA) financia un proyecto enfocado en la evaluación de la resistencia a antimicrobianos (RAM) en la industria láctea de Puerto Rico.

El proyecto, desarrollado por la Universidad Estatal de Pensilvania (PSU), se planea para un periodo de 4 años, en los que un equipo de investigadores analizará sistemáticamente el alcance de la RAM en microorganismos, en el sector lácteo de Puerto Rico. Como parte del mismo, se cuantificará la prevalencia de las bacterias patógenas *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus* (causantes de mastitis) resistentes a antibióticos, en 20 granjas distribuidas en distintas localidades del país referido. Lo anterior, mediante recopilación de datos sobre la calidad de la leche y el nivel de higiene.

Finalmente, se señala que se desarrollarán herramientas de capacitación a productores, sobre el riesgo de RAM y el uso adecuado de los antimicrobianos, que les permitan mejorar la calidad e inocuidad de la leche.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Food Safety Magazine (26 de septiembre de 2023). PSU Receives \$1 Million from USDA to Investigate, Mitigate AMR in Puerto Rican Dairy Industry. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8904-psu-receives-1-million-from-usda-to-investigate-mitigate-amr-in-puerto-rican-dairy-industry>