



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



15 de mayo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Hong Kong: Suspende importación de productos avícolas de Minnesota, por riesgo de contaminación con influenza aviar..... 2

EUA: Eficacia de la irradiación como método de reducción de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos..... 3



Hong Kong: Suspende importación de productos avícolas de Minnesota, por riesgo de contaminación con influenza aviar.



Imagen: <https://www.agenciasinc.es>

El 13 de mayo de 2024, el Centro para la Inocuidad de los Alimentos (CSA) del Departamento de Higiene Alimentaria y Ambiental (FEHD) de Hong Kong, informó que suspendió la importación de productos de aves de corral del condado de Dodge, estado de Minnesota (EUA), por su riesgo de contaminación con el virus de la influenza aviar altamente patógena (IAAP) H5N1.

El comunicado señala que, considerando una notificación de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), sobre un brote de IAAP H5N1 en Dodge, el CSA ha dado instrucciones a los comerciantes de Hong Kong para que, con efecto inmediato, suspendan la importación de carne y otros productos de aves de corral (carne y huevo), procedentes de la zona mencionada, a fin de proteger la salud de los consumidores, en Hong Kong. Se refiere que, de acuerdo con datos del Departamento de Censos y Estadísticas, Hong Kong importó 16,480 toneladas de carne (refrigerada y congelada) y 7.73 millones de huevos de aves de corral, de EUA, durante los primeros tres meses del presente año.

Adicionalmente, se destaca que el CSA mantiene contacto con las autoridades de EUA, para dar seguimiento a la situación descrita; además, monitoreará puntualmente la información sobre brotes de IAAP, emitida por la OMSA y otras instancias, a fin de tomar las medidas apropiadas.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes productos de aves de corral (incluidos carne y huevo) 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.

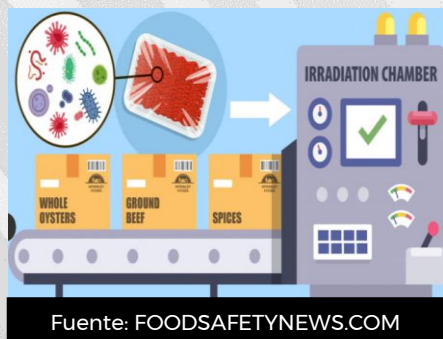
Referencia:

Centre for Food Safety (13 de mayo de 2024). Import of poultry meat and products from Dodge County of State of Minnesota in US suspended. Recuperado de: https://www.cfs.gov.hk/english/press/20240513_10970.html

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Eficacia de la irradiación como método de reducción de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Fuente: FOODSAFETYNEWS.COM

A través del portal Food Safety News, el 15 de mayo de 2024, se dio a conocer que los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) han publicado una investigación que demuestra la eficacia de la irradiación como método de reducción de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Como antecedente se destaca que la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), ha aprobado la técnica de irradiación en alimentos como carne (incluida la de aves de corral), huevo, especias y algunas frutas, derivado de su eficacia para la neutralización de los principales patógenos causantes de ETAs.

El comunicado señala que se analizó información del periodo comprendido entre el 2009 y 2020, referente a 2,153 brotes de ETAs causadas por las bacterias *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp., *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes*. Se resaltan los siguientes resultados obtenidos: 1) Los brotes en cemento derivaron en 3,512 enfermedades, 463 hospitalizaciones y 10 muertes; 2) En 482 de los brotes no se incluyó la irradiación a los productos involucrados (155 eran elegibles para este método); y 3) Los 155 brotes candidatos a irradiación estaban vinculados con alimentos como carne de pollo (52), carne de res (31) y huevo (29).

Los investigadores concluyeron que la irradiación de alimentos (particularmente en carne de pollo, carne de res y huevo), así como la implementación de buenas prácticas de inocuidad, pueden prevenir y/o mitigar brotes de ETAs, en EUA.

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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Food Safety News. (15 de mayo de 2024). Researchers say irradiation of food could reduce foodborne illness outbreaks. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/05/reschers-say-irradiation-of-food-could-reduce-foodborne-illness-outbreaks/>

<https://www.food-safety.com/articles/9467-cdc-irradiation-could-have-helped-prevent-155-foodborne-illness-outbreaks-in-the-last-decade>