

- *A través de la Alianza por la Inocuidad Alimentaria se han llevado a cabo eventos de capacitación y difusión de la inocuidad que han alcanzado a más de tres mil productores y empacadores del país, informó la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.*
- *El grupo Respuesta y Prevención de Brotes de México y Estados Unidos se propone mejorar la atención efectiva y oportuna para la identificación de eventos asociados con alimentos para consumo humano que se comercializan en ambos países.*

Las acciones que llevan a cabo los grupos de trabajo de la Alianza para la inocuidad alimentaria han permitido a las agencias sanitarias de México y Estados Unidos armonizar y optimizar procesos de laboratorio y agilizar la atención a brotes asociados con los alimentos que se comercializan en ambos países.

Lo anterior resaltaron los asistentes a la Reunión del Comité Directivo de la Alianza para la Inocuidad Alimentaria, en la que Estados Unidos participó a través de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y por México intervinieron funcionarios del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) y de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris).

Entre los avances reportados por el grupo de trabajo Prioridades estratégicas destaca el propósito de enfocar acciones hacia la prevención, para fortalecer la producción de vegetales inocuos y los mecanismos de comunicación e intercambio de información entre las tres agencias sanitarias.

El organismo de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural cumplió con el compromiso de elaborar el Protocolo de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de cebolla en Chihuahua, el cual ya está publicado en la página web del Senasica.

Para la aplicación del protocolo en el presente ciclo de producción, se ha mantenido estrecha colaboración con el sector productivo, se llevan a cabo eventos de capacitación a productores de cebolla de Chihuahua, y se tiene proyectado extenderlos a nivel nacional.

El Senasica trasladó un laboratorio móvil al estado de Chihuahua para hacer pruebas del producto (cebolla) y agua in situ, con el objetivo de detectar oportunamente patógenos como la *Salmonella spp.*

Este grupo reportó la vinculación que se estableció entre la industria de la papaya en México y la estadounidense, en la fase piloto para autorregularse, con el propósito de

prevenir riesgos de contaminación del producto.

Con la coordinación entre el Senasica, Cofepris y FDA se ha logrado extender la capacitación de los productores y empacadores de papaya, lo que ha contribuido a asegurar la inocuidad de las frutas en cada eslabón de la cadena productiva.

Los participantes resaltaron que el programa de papaya es un ejemplo de éxito, por lo que se buscará una alineación similar con otros productos del campo, como la cebolla.

Acordaron, además, continuar la colaboración para el enlistamiento de unidades de producción de cilantro habilitadas para exportar a Estados Unidos, cuyo proceso productivo inició en abril.

El grupo que aborda la Colaboración de laboratorios, informó que han trabajado en la armonización y optimización de métodos y reactivos utilizados por laboratorios de México y Estados Unidos para la detección de *Cyclospora cayetanensis* y *Salmonella*.

Se estableció un Plan de aprendizaje a distancia sobre metodología de *Cyclospora cayetanensis*, a través de grupos de trabajo y webinar, que contiene información nueva y útil que pueden consultar los técnicos en cualquier momento, desde su laboratorio.

Se ha hecho un ejercicio de intercambio de información, a fin de verificar que todos los participantes tengan el equipo y los reactivos necesarios para detectar el patógeno y de esta manera estar en la posibilidad de trabajar juntos en la metodología.

Los técnicos de las tres agencias compararon las metodologías de detección de patógenos que utilizan y, aunque descubrieron que son similares, detectaron posibilidades de armonización de los procedimientos de laboratorio.

Reconocieron que el Senasica ha tenido grandes avances en materia de secuenciación de Genoma Completo (WGS, por sus siglas en inglés) y que al ser miembro de la red de FDA Genome Trak se ha compartido la información de secuencias de organismos patógenos, lo cual permite a los equipos de los dos países dimensionar los alcances que pueden lograr en colaboración las tres agencias.

La FDA prevé en breve realizar eventos de capacitación presencial para los técnicos de Cofepris y Senasica en materia de secuenciación y otros temas de interés.

Comunicación entre las agencias

El grupo Respuesta y Prevención de Brotes se propone mejorar la atención efectiva y oportuna para la identificación de brotes asociados con alimentos para consumo humano que se comercializan en ambos países.

Revisaron el Protocolo Binacional de Notificación de Brotes, que se utilizó en el brote de Salmonella Oranienburg, relacionada presuntamente con cebollas importadas de México, lo que agilizó la comunicación y permitió el seguimiento e intercambio de información en menor tiempo.

Con esa experiencia, comprobaron que la fortaleza de la comunicación para compartir la información epidemiológica disponible y sobre secuenciación de patógenos entre las tres agencias, ha permitido disminuir tiempos de respuesta.

Senasica y Cofepris participaron en una capacitación para conocer los procesos y metodologías que utiliza la FDA para investigaciones sobre trazabilidad cuando se presenta un brote vinculado al consumo de alimentos.

El grupo Capacitación en inocuidad alimentaria informó que para difundir este tema, la Cofepris en colaboración con la FDA y el Senasica organizó tres sesiones informativas en la plataforma EducaPRIS, las cuales han sido vistas por más de dos mil 430 personas.

La FDA presentó el Proceso de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP), Senasica los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) y la Cofepris ofreció información sobre el Sistema de Inspección y Monitoreo para Empacadoras.

De igual manera, capacitaron a 218 verificadores de los 32 estados en temas de Control Sanitario de Frutas y Hortalizas y la Regulación de Inocuidad de productos Agrícolas Frescos (PSR) de la FDA, capacitación que fue replicada para el personal de las jurisdicciones sanitarias, por lo que alcanzó a 361 personas.

Por su parte, el Senasica ha capacitado a 300 productores sobre la PSR y en los SRRC a 852 personas, con lo que se superó la meta establecida en 840 capacitaciones.

La FDA presentó la Estrategia de Prevención de Mango, y en colaboración con Senasica y Cofepris ofrecieron tres capacitaciones a instructores y productores de mango de Sinaloa, Nayarit y Jalisco.

Tras escuchar los informes de los cuatro grupos de trabajo que integran la Alianza, los

miembros del Comité Directivo resaltaron que aun con las complicaciones de colaboración que representó la pandemia, hubo avances significativos, lo cual demuestra el compromiso de los técnicos de las tres agencias.

Los participantes destacaron que estas acciones significan un gran beneficio, tanto para los productores como para los consumidores, a quienes se les ofrecen más garantías sobre los alimentos que se producen y comercializan en México y Estados Unidos.

Resaltaron que en estos temas es esencial compartir conocimiento, por lo cual se buscan mecanismos para brindar capacitación a gran escala, para todos los sectores productivos.