

**ALIANZA PARA LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS
AGRÍCOLAS FRESCOS Y MÍNIMAMENTE PROCESADOS
ENTRE LA COFEPRIS, EL SENASICA, Y LA FDA
UNA ALIANZA DINÁMICA EN ACCIÓN**



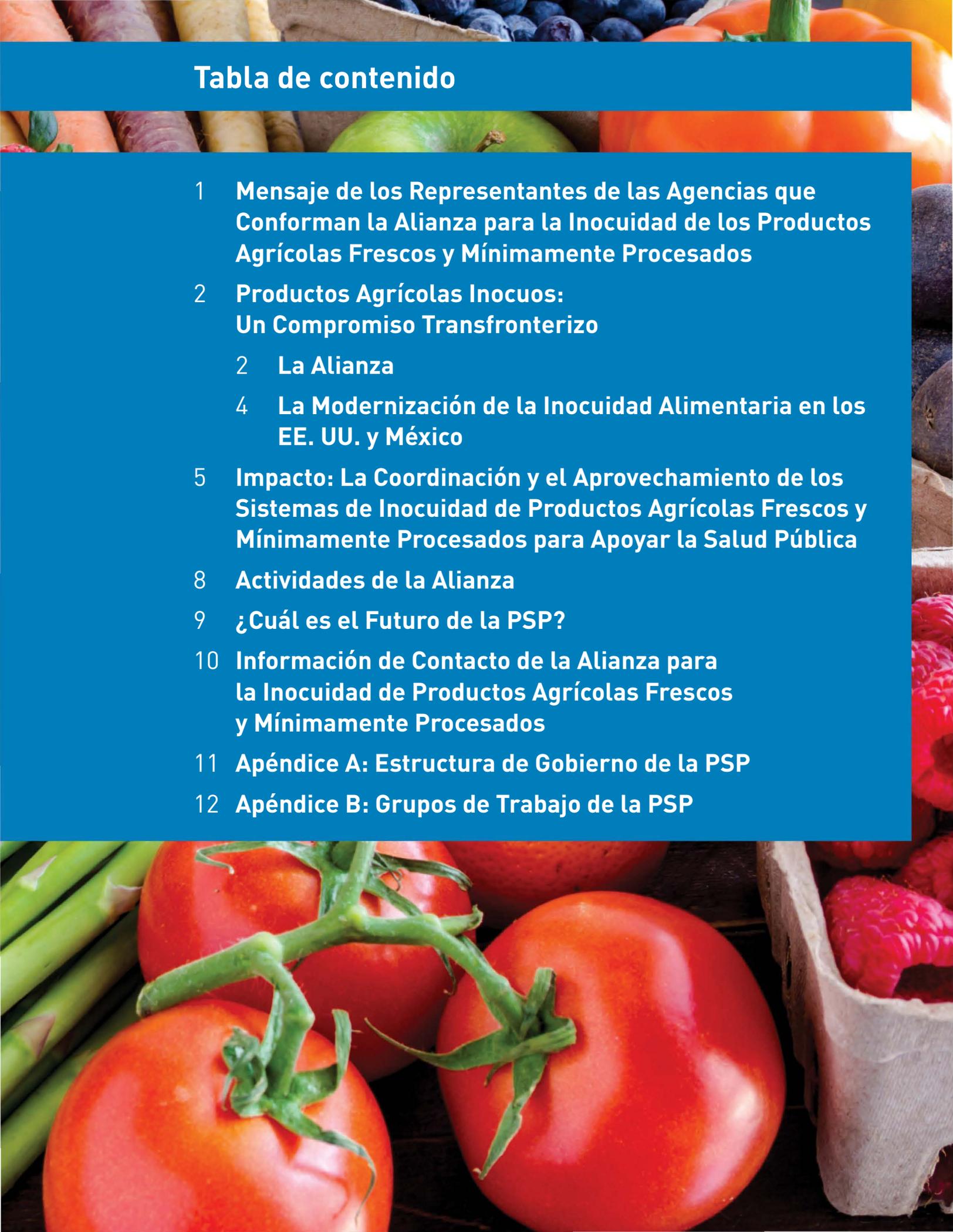


Tabla de contenido

- 1 **Mensaje de los Representantes de las Agencias que Conforman la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados**
- 2 **Productos Agrícolas Inocuos: Un Compromiso Transfronterizo**
 - 2 **La Alianza**
 - 4 **La Modernización de la Inocuidad Alimentaria en los EE. UU. y México**
- 5 **Impacto: La Coordinación y el Aprovechamiento de los Sistemas de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados para Apoyar la Salud Pública**
- 8 **Actividades de la Alianza**
- 9 **¿Cuál es el Futuro de la PSP?**
- 10 **Información de Contacto de la Alianza para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados**
- 11 **Apéndice A: Estructura de Gobierno de la PSP**
- 12 **Apéndice B: Grupos de Trabajo de la PSP**

Mensaje de los Representantes de las Agencias que Conforman la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados

Nos complace presentar el informe de los avances de la *Alianza por la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados entre la COFEPRIS, el SENASICA y la FDA: Una Alianza Dinámica en Acción*.

La Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados (PSP, por sus siglas en inglés) es una colaboración innovadora para hacer frente a la naturaleza cambiante de las prácticas de producción y distribución a las que se enfrentan nuestros países. Este informe destaca cómo México y los EE. UU. están trabajando conjuntamente para garantizar la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados.

Reconociendo la importancia de la inocuidad de los productos agrícolas para la salud pública y la economía, México ha establecido un marco regulatorio en materia de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Este marco se basa en estándares de prevención, verificación y programas de certificación para productos agrícolas frescos y abarca toda la cadena de suministro desde el cultivo hasta la distribución. En México las autoridades federales de Agricultura – a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) –y Salud – a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), trabajan de manera conjunta para implementar su marco regulatorio en materia de BPA, y por ende, fomentar la mejora de la inocuidad de los productos agrícolas.

Los EE. UU. también están reforzando sus enfoques regulatorios de inocuidad alimentaria. La Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de la FDA (FSMA, por sus siglas en inglés) del 2011 faculta a la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (U.S. FDA, por sus siglas en inglés) para mejorar la protección de la salud pública al implementar requisitos que ayuden a asegurar la inocuidad y seguridad alimentaria. La FSMA adopta controles preventivos y procesos de verificación robustos como la base de un sistema moderno de inocuidad alimentaria.

Hemos estado trabajando conjuntamente para institucionalizar enfoques que refuercen las prácticas de prevención y respuesta rápida a posibles brotes. Como se explica en este informe, hemos trabajado juntos para contener posibles brotes severos relacionados con productos agrícolas frescos y reducir la exposición de los consumidores a enfermedades transmitidas por alimentos.

Conforme avanzamos, esta alianza nos brinda más flexibilidad y la oportunidad de aprender sobre los sistemas de inocuidad alimentaria de las partes y aprovechar nueva información para encontrar métodos innovadores que garanticen la inocuidad de los productos agrícolas. Reconocemos la importancia de establecer relaciones sólidas y apoyo mutuo entre todas las partes interesadas, incluyendo la industria, el gobierno, la academia y los consumidores, al trabajar en conjunto para garantizar la inocuidad alimentaria.

Dr. Enrique Sánchez Cruz
Director en Jefe del
SENASICA

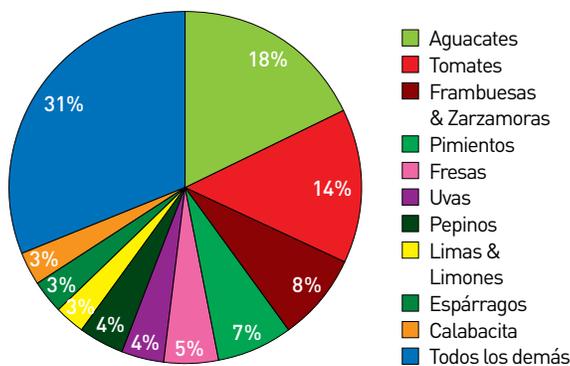
Stephen Ostroff, M.D.
Comisionado Adjunto de Alimentos
y Medicina Veterinaria de la
U.S. FDA

Lic. Julio Sánchez y Tépoz
Comisionado Federal de la
COFEPRIS

Productos Agrícolas Inocuos: Un Compromiso Transfronterizo

La PSP es una Alianza bilateral que se enfoca en garantizar la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados comercializados a través de nuestras fronteras. El comercio de productos agrícolas entre los EE. UU. y México es vasto. México es un exportador importante de productos alimenticios a los EE. UU. que ofrece a los consumidores estadounidenses productos agrícolas frescos todo el año. México suministra un porcentaje significativo de jitomates, aguacates, chiles, berries, pepinos, limones que se disfrutan en los EE. UU.

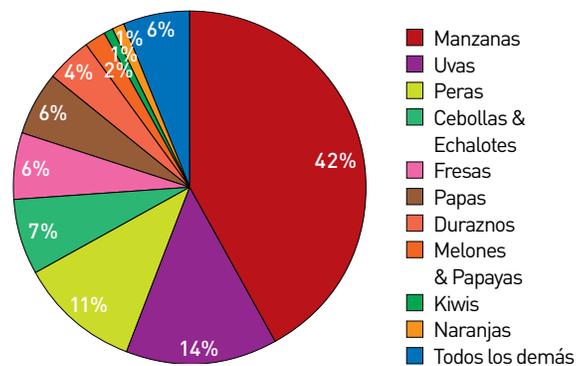
Figura 1: Exportaciones de México de Productos Agrícolas Frescos hacia los EE. UU. (por valor), 2017



Por su parte, los EE.UU. exportan una cantidad significativa de manzanas, peras, uvas, cebollas, fresas, papas y duraznos a México.

En 2017, México exportó más de \$11 mil millones de dólares en productos agrícolas frescos a los EE.UU. y, los EE. UU. exportaron más de \$660 millones de dólares a México. Las figuras 1 y 2 identifican los diez principales productos agrícolas frescos exportados por cada país en 2017, por valor, y muestran la variedad de frutas y hortalizas frescas que cruzan nuestras fronteras.

Figura 2: Exportaciones de Productos Agrícolas Frescos de los EE. UU. hacia México (por valor), 2017



Tarifa Interactiva y DataWeb de comercio (23 de marzo de 2018). Obtenido de <https://dataweb.usitc.gov/>, Departamento de Comercio de los EE. UU., Comisión de Comercio Internacional de los EE. UU.

La Alianza

Durante la última década, los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos asociados al consumo de productos agrícolas contaminados, han conducido hacia el reconocimiento de la necesidad de contar con un sistema nuevo y moderno de inocuidad alimentaria, que se enfoque en prevenir problemas de inocuidad, así como también reaccionar ante ellos. Debido al fuerte compromiso que comparten México y los EE. UU. para garantizar la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente

Los productos agrícolas frescos son un componente esencial de una dieta saludable, por lo que garantizar la inocuidad de las frutas y hortalizas representa un componente clave para ayudar a los consumidores a llevar dietas saludables.

Susan Mayne, Ph.D.

Directora del Centro para la Inocuidad Alimentaria y Nutrición Aplicada, U.S. FDA

procesados, la FDA, la COFEPRIS y el SENASICA firmaron la Declaración de Intención de la PSP el 24 de julio de 2014. El objetivo general de la PSP es trabajar conjuntamente para implementar prácticas preventivas y medidas de verificación que sustenten un alto nivel de cumplimiento con las normas de inocuidad de los productos agrícolas, lineamientos y mejores prácticas. De esta forma, se reducirá el riesgo de enfermedades o muertes asociadas con el consumo de productos agrícolas frescos y mínimamente procesados. La Alianza hace énfasis en contar con una estructura de gobernanza que se enfoque en actividades conjuntas para facilitar la comprensión de los sistemas de supervisión de la industria de productos agrícolas de cada parte, la comunicación de riesgos coordinada y el intercambio de información sobre productos agrícolas frescos y mínimamente procesados.

Nos complace compartir nuestros extensos materiales de divulgación y educación sobre la salud e higiene de los trabajadores con nuestros colegas de la FDA de los EE. UU. La PSP ha creado el marco para intercambiar ideas creativas .

Silvia Rojas

Directora de Inocuidad Agroalimentaria Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola, SENASICA

Tabla 1: Misión de las Organizaciones de la PSP: COFEPRIS, SENASICA, y FDA.

COFEPRIS	<p>La COFEPRIS se encarga de proteger a la población contra riesgos a la salud ocasionados por el uso o consumo de bienes y servicios, insumos para la salud, así como por la exposición a factores ambientales y laborales.</p> <p>La COFEPRIS también es responsable de proteger a la población contra riesgos a la salud que puedan resultar debido a la incidencia de emergencias sanitarias y la prestación de servicios de salud, mediante la regulación, control y prevención de riesgos sanitarios.</p>
SENASICA	<p>La misión del SENASICA es regular, administrar y fomentar las actividades de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria, reduciendo los riesgos inherentes en materia agrícola, pecuaria, acuícola y pesquera, en beneficio de los productores, consumidores e industria.</p> <p>El SENASICA es responsable de proteger a las plantas y animales contra plagas y enfermedades de importancia económica y cuarentenaria. Asimismo, el SENASICA regula la implementación y fomenta la certificación voluntaria de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación de frutas y hortalizas frescas, para favorecer el comercio local e internacional.</p>
U.S. FDA	<p>La FDA protege la salud pública al garantizar la inocuidad, efectividad, calidad y seguridad de los medicamentos humanos y veterinarios, vacunas y otros productos biológicos y dispositivos médicos. La agencia también es responsable de la inocuidad y seguridad del suministro de alimentos de los EE. UU., así como de cosméticos, suplementos alimenticios y productos que emitan radiación. La FDA también regula los productos del tabaco para proteger la salud pública y reducir su consumo por menores de edad.</p> <p>El Centro de Inocuidad de los Alimentos y Nutrición Aplicada de la FDA (CFSAN por sus siglas en inglés), junto con el personal de campo de la Agencia en la Oficina de Asuntos Regulatorios, es responsable de fomentar y proteger la salud pública al garantizar que el suministro de alimentos de los EE. UU. es inocuo, saludable y etiquetado honestamente, y que los productos cosméticos sean seguros y estén debidamente etiquetados.</p>

La Modernización de la Inocuidad Alimentaria en los EE. UU. y México

Los sistemas de inocuidad alimentaria de EE. UU. y México evolucionan constantemente para proteger de mejor manera la salud pública al ayudar a garantizar la inocuidad y seguridad del suministro de alimentos. La colaboración de la PSP, aunque no es obligatoria conforme a ninguna legislación, se basa en el compromiso transfronterizo en la inocuidad de los productos agrícolas frescos compartido por los EE. UU. y México.

Por ejemplo, la FSMA busca garantizar que el suministro de alimentos de los EE. UU. sea inocuo, al cambiar de un enfoque reactivo a la prevención de la contaminación y de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Al promulgar la Ley FSMA, el Congreso de los EE. UU. reconoció la necesidad de enfocarse en la inocuidad alimentaria a escala global para abordar la amplia gama de productos importados por los EE. UU. de más de 200 países y territorios y para asegurar que los alimentos sean inocuos sin importar su origen. También reconoció que la FDA no puede tener éxito por su propia cuenta, sino que debe trabajar en colaboración con una amplia gama de colegas del sistema alimentario, tanto públicos como privados en todo el mundo, para alcanzar las metas establecidas en materia de inocuidad alimentaria.

En noviembre de 2015, la FDA emitió el Reglamento de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la FSMA, que establece, con bases científicas, los estándares mínimos de inocuidad durante el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de frutas y

La colaboración de la FDA con México es clave para implementar la FSMA y nuestra oficina en la Ciudad de México ha sido una pieza central para implementar la FSMA y la PSP .

Mary Lou Valdez

Comisionada Asociada para Programas Internacionales Oficina de Operaciones y Política Regulatorias Globales, U.S. FDA

hortalizas que se producen a nivel nacional o se importan para su consumo en los EE. UU.

México ha establecido un conjunto de leyes, reglamentos y programas, ejemplo de ello es el programa voluntario denominado Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), cuyo objetivo es reducir el riesgo de la contaminación física, química y microbiológica en la producción primaria de frutas y hortalizas.

México también ha desarrollado estrategias para fortalecer su Sistema Nacional de Control de Alimentos mediante la aplicación de las disposiciones de las Buenas Prácticas de Fabricación, que son obligatorias para todos los productores y empaques de frutas y hortalizas, según corresponda. México también está avanzando hacia estándares más altos al fomentar los sistemas de certificación basados en el sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.

La COFEPRIS, como autoridad responsable del control sanitario y vigilancia de los alimentos, posee un sistema de certificación de buenas prácticas de fabricación en establecimientos de procesamiento de alimentos, lo cual ha permitido que más de 200 compañías certificadas exporten productos inocuos, generando confianza de las autoridades y consumidores en los países de destino .

Álvaro Pérez Vega

Comisionado de Operación Sanitaria, COFEPRIS

Impacto: La Coordinación y el Aprovechamiento de los Sistemas de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados para Apoyar la Salud Pública

La PSP está usando herramientas de comunicación y de aplicación de la ley para mejorar la transferencia de conocimiento y establecer procesos y procedimientos comunes entre los EE. UU. y México. Esta colaboración está ayudando a reducir el impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos al reforzar prácticas preventivas antes de que ocurra un brote y al permitirle a ambos países responder más ágilmente en caso de un brote potencial o real.

Los siguientes son ejemplos de cómo México y los EE. UU. se han coordinado y han aprovechado su información para avanzar hacia el cumplimiento de los objetivos de la PSP.

Los ejemplos en este informe demuestran el progreso significativo que se puede lograr cuando las autoridades de salud pública trabajan juntas para implementar prácticas preventivas y medidas de verificación para apoyar altas tasas de cumplimiento. Los consumidores en ambos lados de la frontera están mejor protegidos con el acceso a productos agrícolas frescos e inocuos .

Erik Mettler

Comisionado Adjunto para Asociaciones y Política Oficina de Asuntos Regulatorios, U.S. FDA

Disminución en Brotes por *Cyclospora* Registrados en 2016

El número registrado de infecciones por *Cyclospora* adquiridas de manera local en los EE. UU. en el 2016 bajó en comparación con los tres años anteriores. Las autoridades encargadas de la inocuidad alimentaria en México y la FDA realizaron varias actividades en respuesta a la información de trazabilidad y epidemiológica que relacionaba enfermedades asociadas a *Cyclospora cayetanensis* (*C. cayetanensis*) con el cilantro fresco cultivado en Puebla, México.

De 2013 a 2015, la FDA y las autoridades a cargo de la inocuidad alimentaria mexicanas, SENASICA y COFEPRIS, realizaron inspecciones y evaluaciones ambientales en varios campos agrícolas y empresas empacadoras del estado de Puebla, México, en donde encontraron condiciones y prácticas que podrían ocasionar la contaminación de cilantro. La FDA consultó a las autoridades mexicanas de inocuidad alimentaria en 2015 para implementar una alerta anual de importación (Alerta de Importación #24-23) para el cilantro fresco proveniente del estado de Puebla durante la temporada de cultivo del 1º de abril al 31 de agosto. Esta alerta de importación les permite a los inspectores de la frontera detener y rechazar la admisión a los EE.UU. de cilantro cultivado en Puebla sin un examen físico.

Sólo aquellos productores de cilantro del estado de Puebla que cumplan con los 11 requisitos mínimos en Buenas Prácticas Agrícolas y de inocuidad, como parte de los SRRC de México, se añaden en la "Lista Verde" y no se detienen conforme a la alerta de importación. La PSP facilitó la coordinación regulatoria entre los EE. UU. y México en 2015 antes de la implementación de la alerta de importación. Se acordó que la FDA, previo a añadir a una empresa en la "Lista Verde", revisaría que las unidades de producción (proveedores) estuvieran certificadas por el SENASICA y que los empaques (verificados o certificados por la COFEPRIS) se abastecieran de unidades de producción certificadas por el SENASICA.

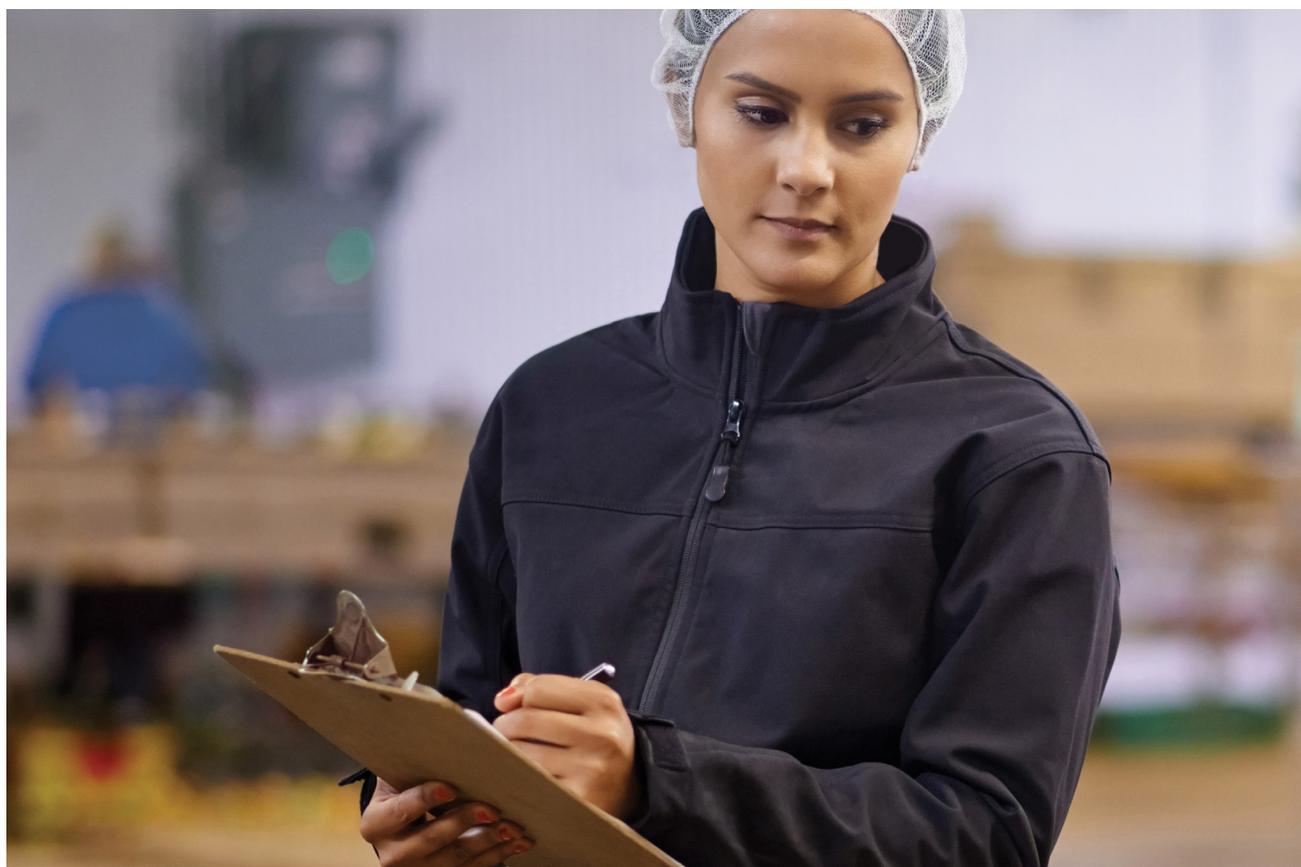
La primera temporada completa en que se activó la alerta de importación de la FDA para el cilantro fresco de Puebla, México, fue en 2016. Al 16 de septiembre de 2016, los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de los EE. UU. registraron al menos 134 casos de ciclosporiasis confirmados por laboratorios de personas que se contagiaron en los EE. UU. Y reportaron que esa enfermedad apareció durante o después del 1° de mayo de 2016. Esto significó una reducción del 58 por ciento (58%) en comparación con el mismo periodo en 2015, que tuvo 319 casos confirmados. Cabe señalar que los CDC reportaron un aumento en el número de casos de ciclosporiasis confirmados por laboratorio en 2017, pero se necesitan más datos para determinar si el aumento se debe a una mayor frecuencia en las pruebas o a un incremento real de infecciones.

Antes de la existencia de la PSP, este nivel de acción conjunta no era habitual entre los países. Esta experiencia también llevó a la FDA a implementar un programa de pruebas de cilantro de Puebla, México, y realizar divulgación en la industria sobre el control y prevención de *C. cayetanensis* junto con el CDC.

En tan solo unos años, hemos observado cómo la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos entre México y la FDA se transformó de un concepto a la realidad. Estamos viendo la cooperación en varios frentes, desde procedimientos de laboratorio hasta la recopilación e intercambio de información. Conforme los Estados Unidos y México se han convertido en socios tan fuertes en la cadena alimentaria, esta evolución ha sido bienvenida y creemos que, en los años venideros, se generarán beneficios aún mayores para los consumidores, agencias regulatorias y la propia industria .

Lance Jungmeyer

Presidente, Asociación de Productos Agrícolas Frescos de las Américas



Información Compartida Durante un Brote Asociado a Kiwis y Manzanas Provenientes de los EE. UU.

Durante un brote en 2015 asociado a kiwis y manzanas provenientes de los EE. UU., el intercambio de información bajo la PSP llevó a acciones que previnieron que los productos contaminados llegaran a México.

En agosto del 2015, la COFEPRIS informó a la Oficina de la FDA para Latinoamérica (LAO, por sus siglas en inglés) en Ciudad de México, que productos agrícolas frescos estadounidenses examinados por el SENASICA resultaron ser positivos a *Listeria monocytogenes*. Una semana después, la COFEPRIS compartió las hojas de trabajo de análisis de los resultados del laboratorio con LAO.

El grupo de trabajo de Colaboración de Laboratorios de la PSP apoyó a la Oficina de Ciencia Regulatoria y la Oficina de Inocuidad de Alimentos de la FDA/CFSAN al trabajar con la LAO de la FDA en Ciudad México para presentar una solicitud con el fin de que los aislamientos de *L. monocytogenes* se enviaran del laboratorio del SENASICA a la FDA. Los aislamientos provenían de muestras de kiwi y manzanas recolectadas en la frontera de México. El CFSAN realizó análisis de Electroforesis en Gel de Campo Pulsado y Secuenciación del Genoma Completo de los aislamientos del SENASICA. Una vez realizados, la LAO de la FDA compartió los resultados con las autoridades mexicanas de inocuidad de los alimentos de la PSP, la COFEPRIS y el SENASICA.

Antes de la existencia de la PSP, la capacidad de compartir información fluidamente entre las autoridades de inocuidad de los alimentos de EE. UU. y México no se realizaba con facilidad. Debido a la acción conjunta entre las organizaciones, la capacidad de realizar un ejercicio para una transferencia del aislamiento de *Listeria* permitió que las autoridades intercambiaran información y mejoraran su colaboración en actividades de laboratorio, para mejorar la detección y comprensión de la contaminación. A partir de este ejercicio se estableció un protocolo de dos vías para intercambiar cepas entre México y los EE. UU.

El SENASICA opera el programa de Buenas Prácticas Agrícolas llamado SRRC, el cual se implementa en unidades de producción y empacadoras de frutas y hortalizas frescas. Además, el esquema garantiza que los productos certificados por el programa gubernamental mexicano cumplan con las regulaciones nacionales e internacionales de inocuidad alimentaria al reducir los riesgos de contaminación microbiológica, química y física. Actualmente, más de 10,000 empresas y productores están certificados en nuestro esquema, produciendo más de 80 especies de frutas y hortalizas frescas en condiciones óptimas de inocuidad alimentaria y listas para su consumo .

Hugo Frago Sánchez

Director General de Inocuidad Alimentaria, Acuícola y Pesquera, SENASICA

Colaboración para Aumentar la Prevención

Colaboración utilizando mecanismos desarrollados en el marco de las actividades derivadas de la PSP para prevenir la contaminación de papaya proveniente de México.

En el otoño de 2017, la FDA y las autoridades de inocuidad alimentaria de México, SENASICA y COFEPRIS, utilizaron mecanismos establecidos por la PSP en respuesta a cuatro brotes de infecciones humanas con *Salmonella* asociadas epidemiológica y analíticamente con papaya proveniente de México. La FDA utilizó el Protocolo Binacional de Notificación de Brotes establecido bajo la PSP para notificar al SENASICA y a la COFEPRIS de los brotes.

Las autoridades mexicanas realizaron inspecciones y muestreos en varias unidades de producción y empacadoras en varios Estados de México, y la FDA se unió en una inspección. Las autoridades de México compartieron los resultados con la FDA, mostrando que varias muestras coincidían con las cepas del brote. Adicionalmente, las autoridades mexicanas observaron condiciones y prácticas que podrían haber ocasionado la contaminación de la papaya. La FDA utilizó estos resultados, junto con su investigación de los brotes, para colocar a cuatro empresas en la Alerta de Importación 99-35, "Detección sin examinación física de productos agrícolas frescos que parezcan haberse preparado, empacado o mantenido en condiciones insalubres" y el SENASICA de igual manera implementó una respuesta regulatoria.

Adicionalmente, la FDA, aisló *Salmonella* en papayas que no coincidía con las cepas del brote, y colocó a varias empresas mexicanas en una alerta de importación existente a nivel país para papaya, Alerta de Importación 21-17, "Detención sin examinación física de cargamentos de papaya provenientes de México". Esta alerta se implementó en 2011 como respuesta a múltiples eventos de contaminación, incluyendo un gran brote de salmonelosis en el cual papaya de México fue implicada como vehículo. Aunque los brotes por consumo de papaya no fueron identificados en el periodo 2012-2016, los brotes del 2017 demuestran que existen desafíos continuos en la prevención de la contaminación por *Salmonella* en papaya.

Para avanzar en los esfuerzos de prevención y en respuesta a los brotes en papaya, el SENASICA implementó un programa en octubre del 2017 para reforzar la inocuidad de la papaya, incorporando requisitos mínimos de inocuidad a través de la adhesión a los SRRC previo a la emisión del Certificado Fitosanitario Internacional (CFI) a empresas que exporten papaya a los EE. UU. El SENASICA implementó su programa para minimizar la posible contaminación de papaya con *Salmonella* en la industria mexicana de papaya. A principios de enero de 2018, papaya producida o exportada a los EE. UU. por grandes empresas, deben cumplir con los estándares mínimos basados en ciencia del Reglamento de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la FDA.

Actividades de la Alianza

Inicialmente, la PSP se enfocó en aprender sobre nuestras respectivas organizaciones y profundizar en el conocimiento de cómo funcionaban nuestros respectivos sistemas de inocuidad alimentaria. México y los EE. UU. han cooperado en inspecciones y respuestas conjuntas ante brotes relacionados con productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, como investigaciones conjuntas de trazabilidad y evaluaciones ambientales, además mejorar la capacidad de laboratorios. Funcionarios mexicanos de la COFEPRIS y el SENASICA acompañan rutinariamente a la FDA durante las inspecciones de vigilancia a empresas mexicanas de alimentos, incluidas las empresas de productos agrícolas frescos y mínimamente procesados. De igual forma, la FDA acompaña a la COFEPRIS y el SENASICA durante inspecciones de unidades de producción de productos agrícolas de EE. UU., y empresas que exportan a México.

Además, la PSP realizó las siguientes actividades:

- Se estableció un protocolo escrito para que a través de un acuerdo de confidencialidad se pueda compartir información dentro de la PSP
- Se intercambió información sobre la respuesta a brotes, lo cual contribuyó al desarrollo de un Protocolo Binacional de Comunicación sobre Brotes para establecer la base de comunicación e intercambio de información entre México y los EE. UU. para dar atención a los brotes ocasionados por el consumo de productos agrícolas frescos y mínimamente procesados contaminados.
- Se estableció una plataforma de intercambio de información mediante FoodSHIELD - un sistema electrónico de la Universidad de Minnesota para la comunicación, coordinación, educación y capacitación entre los sectores de agricultura y alimentos de los EE. UU.- para actuar como un depósito para agregar y revisar información
- Se compartió información sobre métodos de validación de laboratorio utilizados por las tres dependencias.
- Se compartieron aislamientos de cepas microbianas e información sobre metodologías de laboratorio para aislar e identificar los principales patógenos provenientes de alimentos en los productos agrícolas frescos
- Se observaron los enfoques correspondientes de inspección y se compartió información sobre los métodos de capacitación de auditores del SENASICA e inspectores de la COFREPRIS y la FDA.
- Se desarrolló un catálogo web de materiales educativos accesibles y para fines de consistencia un glosario interno con términos técnicos regulatorios y operacionales sobre la inocuidad alimentaria
- Se compartió información sobre el desarrollo de capacidades y materiales de divulgación y educación.
- Se apoyó a México con la certificación en PulseNet para implementar la Electroforesis en Gel de Campo Pulsado para *Salmonella*
- Se realizaron teleconferencias periódicas y reuniones presenciales en México (septiembre del 2014, septiembre del 2016) y en los EE. UU. (abril de 2017)

¿Cuál es el Futuro de la PSP?

La PSP está integrada por más de 50 individuos dedicados. El Apéndice B contiene información sobre los grupos de trabajo de la PSP. Nuestro cuerpo colectivo de trabajo representa una oportunidad para continuar con el compromiso y seguir mejorando la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados.

Ha habido una cooperación extraordinaria sobre métodos de laboratorio y procedimientos durante los últimos años. México y los EE. UU. han dado grandes pasos para acercar nuestros laboratorios .

Mario Alanís Garza
Director General de Asuntos Internacionales,
COFREPRIS

Durante los siguientes cinco años, la PSP explorará lo siguiente:

- Aumentar la interacción de socios claves en la industria, academia y gobierno para seguir fomentando las oportunidades de la PSP
- Intercambiar información y conocimientos en relación con los métodos de Secuenciación Completa del Genoma, prácticas y actividades de colaboración

- Identificar enfoques comunes para auditores e inspectores para mejorar varias herramientas y procedimientos para un cumplimiento efectivo y ejecutar mejor las actividades de control.
- Crear una estrategia para realizar inspecciones conjuntas y un programa piloto conjunto de micro-muestreo con objeto de mejorar la vigilancia, detección y comprensión de la contaminación y mejorar la toma de decisiones para las acciones de respuesta
- Continuar mejorando el Protocolo Binacional de Comunicación ante Brotes al evaluar su efectividad e incluir periodos de tiempo específicos para mejorar su ejecución.
- Mejorar las funciones de FoodSHIELD para fines de la PSP
- Incorporar otros asuntos de interés como alertas de alimentos y retiro de productos

La PSP seguirá aprovechando la información y las oportunidades que surjan para implementar prácticas de prevención y medidas de verificación con la finalidad de alcanzar tasas altas de cumplimiento respecto a los estándares de inocuidad de productos agrícolas, lineamientos y mejores prácticas.

Información de Contacto de la Alianza para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados



Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

Para contactar a la COFEPRIS, por favor envíe un correo electrónico a la Dirección Ejecutiva de Operación Internacional: deoi@cofepris.gob.mx.



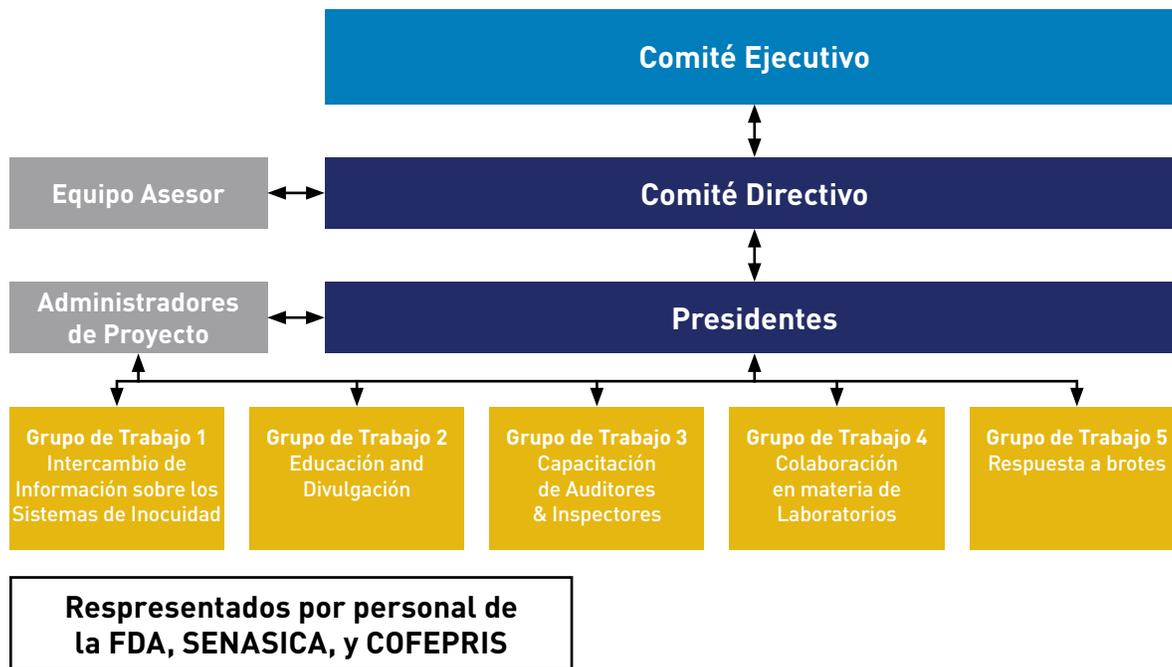
Para contactar al SENASICA, por favor envíe un correo electrónico al Personal de Asuntos Internacionales en materia de Inocuidad: alianzainocuidad.dgiaap@senasica.gob.mx.



Para contactar a la FDA de EE. UU., por favor envíe un correo electrónico al Personal de Asuntos Internacionales en CFSAN: IAS-ACTION@fda.hhs.gov.

Apéndice A

Estructura de Gobierno de la PSP



Consejo Ejecutivo	Está compuesto por personal de alto nivel que brinda orientación al Comité Directivo de la PSP cuando sea necesario. El Consejo Ejecutivo provee dirección o resolución al Comité Directivo de la PSP cuando no se pueda llegar a un consenso.
Comité Directivo del PSP	Está compuesto por personal de alta dirección que se reúnen de manera periódica para brindar dirección, resolver problemas, revisar información y dar su aprobación final para el trabajo de la PSP. Esto incluye revisar propuestas y designar individuos para que trabajen en la PSP y en sus actividades. El Comité Directivo se reúne trimestralmente o según se necesite por teléfono y de manera presencial.
Presidentes	Supervisan la ejecución de la dirección y las decisiones tomadas por el Comité Directivo de la PSP y el Consejo Ejecutivo. Son responsables de divulgar actualizaciones y monitorear el progreso de los Grupos de Trabajo. Los Presidentes brindan actualizaciones regulares al Comité Directivo de la PSP o a los Grupos de Trabajo sobre asuntos importantes que puedan afectar la misión o el alcance de la PSP. También son responsables de revisar la información y las propuestas antes de que se envíen al Comité Directivo de la PSP para su aprobación.
Grupos de trabajo	La colaboración de la PSP se lleva a cabo por grupos de trabajo técnicos específicos dedicados a áreas claves relacionadas con la inocuidad de los productos agrícolas. Cinco grupos de trabajo realizan actividades para desarrollar el conocimiento y la confianza mutua en los enfoques utilizados por los sistemas de control de inocuidad de productos agrícolas de México y los EE. UU.

Apéndice B

Grupos de Trabajo de la PSP

Grupo de trabajo	Encargo	Resultados esperados	La voz de los Grupos de trabajo
1. Intercambio de información	Enfocado en la mejor forma de intercambiar información entre organizaciones sobre los sistemas de inocuidad de productos agrícolas para aumentar la comprensión y el conocimiento, reconocer y abordar mejor las situaciones de alto riesgo que involucren los productos agrícolas y realizar de mejor forma las actividades de cumplimiento y operación.	<ul style="list-style-type: none"> Mejorar la prevención de los problemas de inocuidad de productos agrícolas en la cadena de suministro. Aumentar el cumplimiento con los estándares regulatorios Aumentar la confianza mutua en la forma en que México y los EE. UU. tratan la inocuidad de productos agrícolas 	<p>“Trabajar juntos para comprender las actividades regulatorias y desafíos del otro, sólo puede fortalecer nuestra relación”.</p> <p>“Compartir información puede ayudar a identificar la necesidad de enfoques más definidos y el aumento de cooperación regulatoria”.</p>
2. Educación y Divulgación	Dedicado al desarrollo de materiales de educación y divulgación efectivos, y culturalmente específicos que apoyen el cumplimiento de la industria con estándares para garantizar la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados.	<ul style="list-style-type: none"> Aumentar el acceso y el conocimiento de la información relacionada con las prácticas mejoradas para la industria Mejorar la prevención de problemas de inocuidad de productos agrícolas en la cadena de suministro 	<p>“Se ha reforzado el conocimiento común de la terminología utilizada por cada dependencia”.</p> <p>“Mediante el PSP, podemos desarrollar nuestra Alianza para disminuir riesgos y garantizar un suministro de alimentos más inocuos”.</p>
3. Capacitación de Auditores e Inspectores	Orientado en compartir información para identificar enfoques comunes en la capacitación a auditores e inspectores que verificarán el cumplimiento con las normas de inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados.	<ul style="list-style-type: none"> Mejorar las herramientas y procedimientos para el cumplimiento efectivo. Mejorar la ejecución de actividades de cumplimiento y operación 	<p>“La PSP nos da la oportunidad de aprender más sobre las actividades de formulación de política de cada una de las partes para auditorías e inspecciones”.</p>

Grupo de trabajo	Encargo	Resultados esperados	La voz de los Grupos de trabajo
4. Colaboración de laboratorio	Centrado en mejorar la colaboración de las actividades de laboratorio en curso.	<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar la vigilancia, detección y comprensión de la contaminación • Mejorar la toma de decisiones para acciones de respuesta • Esfuerzos de respuesta más efectivos y eficientes para peligros conocidos 	<p>“Descubrimos que compartimos un tema común en la importancia de estándares preventivos basados en ciencia”.</p> <p>“Mediante la PSP, tenemos la oportunidad de compartir información sobre métodos científicos como la Secuenciación del Genoma Completo y participar en proyectos conjuntos de laboratorio que aumenten nuestro compromiso transfronterizo por garantizar la inocuidad de los productos agrícolas frescos”.</p>
5. Respuesta a brotes	Dedicado a mejorar la colaboración durante la respuesta a brotes y a las actividades epidemiológicas y de trazabilidad de producto para México y los EE. UU.	<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar la vigilancia y detección de contaminación • Mejorar la epidemiología y rastreabilidad de producto para México y los EE. UU. • Mejorar la toma de decisiones para acciones de respuestas y mejores respuestas efectivas y eficientes ante peligros conocidos 	<p>“La PSP es un ejemplo de una asociación verdadera entre países y ha abierto las puertas para que haya más comunicación, especialmente durante momentos críticos en la inocuidad alimentaria”.</p> <p>“Nuestro trabajo conjunto en la Secuenciación del Genoma Completo es un ejemplo de cómo trabajamos y nos comunicamos de manera conjunta para garantizar que haya entendimiento en todos los ámbitos”.</p>

