



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



30 de marzo de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor Inocuidad

Contenido

EUA: La FDA comunicó sobre la detención de cilantro importado de México sin inspección física por la posible contaminación con *Cyclospora cayetanensis*... 2

EUA: Retiro de las tiendas costco hamburguesas de salmón por contaminación con piezas de metales..... 3

Francia: Rechazo de dos lotes de higo importados de Turquía por detección de aflatoxinas B1..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA comunicó sobre la detención de cilantro importado de México sin inspección física por la posible contaminación con *Cyclospora cayetanensis*.



Cultivo de cilantro (2021). Imagen de uso libre.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) informó acerca de las detenciones de mercancía importada sin inspección física, en las cuales se encuentra el cilantro importado de Puebla, México; por la posible contaminación de *Cyclospora cayetanensis*.

Cabe señalar que esta detención surge de la alerta de importación emitida por los brotes de ciclosporiasis reportados en los años 2012, 2013 y 2014, y que tras la investigación de trazabilidad del origen del brote, determinaron al cilantro como la mercancía causante de la Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA). Asimismo, se observó un patrón en las detecciones, ya que únicamente se identificaba a *C. cayetanensis* en mercancía importada durante los meses de abril y agosto de cada año y todo era producido en el estado de Puebla.

Se sugiere que la fuente de la contaminación es por el riego con agua contaminada con materia fecal o por la deficiencia en las prácticas de manejo al limpiar la mercancía con agua no potable y por la carencia de medidas de higiene del personal en campo y en los sitios de almacenaje.

Esta alerta será aplicable en la mercancía originaria de Puebla que no se encuentre en la lista verde y se envíe entre el 1ro de abril y el 31 de agosto del presente año, asimismo, el exportador deberá proveer información a la FDA acerca del estatus de la mercancía, demostrando que se cumplieron con prácticas de manejo adecuadas para prevenir la contaminación. Así como contar con el reconocimiento por parte del Servicio de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) del Sistema de Reducción de Riesgos de contaminación (SRRC) y su inspección por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris).

Referencia: U.S. Food & Drug Administration. (29 de marzo de 2021). Import Alert 24-23. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.html



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de las tiendas Costco hamburguesas de salmón por contaminación con piezas de metales.



Imagen representativa de la mercancía contaminada.
<https://www.foodsafetynews.com/files/2021/03/recalled-Costco-Trident-Foods-salmon-burgers-660x374.jpg>

Recientemente, a través de la página de noticias Food Safety News, se comunicó que la empresa Trident Seafoods Corp en Estados Unidos de América, retiró del mercado algunas de sus hamburguesas de salmón, debido a que se detectó que podrían tener piezas de metal.

Indican que el producto sólo se vende en las tiendas Costco, por lo que informaron a los consumidores que deben devolver el producto a la misma tienda para obtener un reembolso completo, de acuerdo con el aviso de retiro del mercado emitido por la

Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés).

Hasta el momento no se han reportado informes de lesiones o enfermedades relacionadas con el producto retirado.

Referencia: Food Safety News (23 de marzo de 2021) CFIA says Clostridium botulinum leads to smoked trout recall. Recuperado de https://www.foodsafetynews.com/2021/03/salmon-burgers-sold-at-costco-recalled-for-risk-from-metal-pieces/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=ae39b59452-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-ae39b59452-40388271

100C.00 3.300



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Francia: Rechazo de dos lotes de higo importados de Turquía por detección de aflatoxinas B1.



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) de la Unión Europea, se comunicó que las autoridades fronterizas de Francia rechazaron dos lotes de higos importados de Turquía, por contener restos de aflatoxinas B1.

De acuerdo con la notificación, los restos estaban en una proporción de 41 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb y de 31 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb, cuando el límite máximo permisible establecido por la Unión Europea es de 5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb. Por lo que, este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca desde el punto de vista de la seguridad alimentaria la aflatoxina B1, tanto por ser la más prevalente en alimentos como la más tóxica para los seres humanos

Cabe señalar que, en el país, la NOM-188-SSA1-2002 establece el límite máximo permisible de aflatoxinas en los cereales destinados para el consumo humano y animal en 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb, así como, los lineamientos y requisitos sanitarios para el transporte y almacenamiento de los productos.

Es importante señalar que no se tienen registros de importaciones de higos de Francia a México.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (17 de marzo de 2021). Recuperado de: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1602; https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1600

INOC.262.001.05.30032021