



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



09 de agosto de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en ajonjolí procedente Nigeria.....	2
Francia: Detección de óxido de etileno en curry procedente de India.	3
Irlanda: Retiro de huevo de pato por posible contaminación con <i>Salmonella</i> sp.	4

DIRECCIÓN EN JEFE

Grecia: Detección de *Salmonella* sp. en ajonjolí procedente Nigeria.



Ajonjolí. Imagen de uso libre.

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Grecia detectaron, con base en un control fronterizo, *Salmonella* sp. en dos cargamentos de ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* sp. en ambos cargamentos, cuando el límite

máximo permisible en Grecia es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Nigeria ha realizado exportaciones de ajonjolí a México.

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, incluyendo peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (9 de agosto de 2022). NOTIFICATION 2022.4635. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/564389>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (9 de agosto de 2022). NOTIFICATION 2022.4636. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/564391>

DIRECCIÓN EN JEFE**Francia: Detección de óxido de etileno en curry procedente de India.**

Curry. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que, como resultado del control fronterizo, la autoridad sanitaria de Francia rechazó un cargamento de curry originario de India, por detección de óxido de etileno.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de óxido de etileno de 0.090 ± 0.045 mg/kg, cuando el límite máximo establecido en Francia es de 0.02 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

El óxido de etileno es un gas inflamable utilizado en la síntesis de otros compuestos químicos y materiales, en la esterilización de equipos médicos y, en algunos países extracomunitarios, para controlar los insectos en ciertos productos agrícolas almacenados, como frutos secos y especias.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México durante el 2022 ha realizado importaciones de curry originario de India.

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 peligros químicos como los gases corrosivos.

Referencia:

Rassf Window. (17 de junio de 2022). NOTIFICATION 2022.4591. Ethylene oxide in spices (curry) from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/564022>

DIRECCIÓN EN JEFE

Irlanda: Retiro de huevo de pato por posible contaminación con *Salmonella* sp.



Recientemente, a través del Portal Food Safety News, se dio a conocer que como resultado de una advertencia de la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI), la empresa Meadow Park Eggs realizó un retiro de huevo de pato en el mercado, debido a posible contaminación con *Salmonella* sp.,

A manera de antecedente, se comenta que, entre agosto de 2009 y febrero de 2011, en Irlanda se detectaron 34 casos

confirmados, identificándose *Salmonella* Typhimurium estrechamente relacionada con aislamientos de pacientes en 22 bandadas de patos comerciales y de traspatio.

De acuerdo con la notificación, los datos del producto potencialmente afectado son: paquete con seis huevos, con fecha de caducidad 8 de agosto.

Se indica que los huevos de pato se utilizan como alternativa a los huevos de gallina para cocinar y hornear.

Finalmente, las Autoridades exhortan a las personas a consumir huevos de pato que se hayan cocinado completamente y que eviten usarlos crudos o en platillos que no serán sometidos a cocción antes de comer.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 Irlanda no ha realizado exportaciones de huevo de pato a México.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucren la producción y procesamiento primario en el subsector pecuario.

Referencia:

Food Safety News (9 de agosto de 2022). Irish agency warns of risk from *Salmonella* in duck eggs. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/irish-agency-warns-of-risk-from-salmonella-in-duck-eggs/>