



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



19 de agosto de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Emite alerta de salud pública por posible contaminación de productos de carne molida con <i>Escherichia coli</i> O157: H7.	2
Polonia: Detección de ocratoxinas en pasas procedentes de India.....	3
Países Bajos: Detección de óxido de etileno en mejorana molida procedente de Egipto.	4
Austria: Detección de clorpirifos en hojas de fenogreco importadas de India.	5
EUA: FDA aplicará requisitos adicionales de trazabilidad a productos implicados en enfermedades transmitidas por alimentos.	6

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Emite alerta de salud pública por posible contaminación de productos de carne molida con *Escherichia coli* O157: H7.



Producto retirado. Imagen: FSIS.

Recientemente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), emitió una alerta de salud pública, debido a la posible contaminación de algunos productos de carne molida, con la bacteria patógena *Escherichia coli* O157: H7.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto por el FSIS durante una revisión de los registros de producción de establecimientos de la empresa Hawái LLC, relacionados con una muestra que dio positivo a *E. coli* O157: H7.

Se precisa que los productos de carne molida sujetos a la alerta son de la marca "Hawaii Big Island Beef", muestran el número de establecimiento "EST. 1063" dentro de la marca de inspección del USDA, vienen en envases de 1, 2 o 10 libras, tienen fecha de producción del 8 de agosto de 2022, y corresponden al lote número 220808, códigos de caja: 134R1, 135R1, 134R2, 0134P10, 0130R10, 0134R10 y 0134. Estos fueron enviados a tiendas minoristas y restaurantes de Hawai. Sin embargo, el FSIS no solicitó su retiro porque los productos ya no están disponibles para compra.

Finalmente, se señala que no ha habido informes confirmados de reacciones adversas vinculadas al consumo de los productos referidos.

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 involucran la producción y procesamiento primario de productos pecuarios, incluyendo peligros químicos.

Referencia: Food Safety and Inspection Service (18 de agosto de 2022). FSIS Issues Public Health Alert for Ground Beef Products Due to Possible *E. coli* O157:H7 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-ground-beef-products-due-possible-e-coli-o157h7>

DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Detección de ocratoxinas en pasas procedentes de India.



Pasas. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control oficial en el mercado, las autoridades de Polonia detectaron ocratoxinas en cacahuete procedente de Argentina.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 23.1 +/- 4.3 de ocratoxina A, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Polonia es "nulo".

El hecho fue clasificado como notificación de información y el nivel de riesgo fue catalogado como grave.

La ocratoxina A (OTA), es una micotoxina producida por varias especies de hongos de los géneros *Penicillium* y *Aspergillus*.

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

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 involucran la producción primaria de vegetales.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de agosto de 2022). NOTIFICATION 2022.4783. Ochratoxin A (OTA) in raisins from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/565609>



DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de óxido de etileno en mejorana molida procedente de Egipto.



Mejorana molida. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que la autoridad sanitaria de Países Bajos detectó óxido de etileno en un cargamento de mejorana molida procedente de Egipto. El hecho fue catalogado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 2.158 mg/kg-ppm de óxido de etileno, cuando el límite máximo establecido en Países Bajos es de 0.49 mg/kg - ppm.

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), durante el 2022 México ha realizado importaciones de mejorana molida procedente de Egipto.

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:

Rasff Window. (17 de junio de 2022). NOTIFICATION 2022.4755. Ethylene oxide in ground marjoram form Egypt, via Belgium. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/565471>

DIRECCIÓN EN JEFE

Austria: Detección de clorpirifos en hojas de fenogreco importadas de India.



Hojas de fenogreco. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, como resultado del control oficial en mercado, la autoridad sanitaria de Austria detectó residuos del plaguicida clorpirifos, en hojas de fenogreco importadas de India.

El riesgo fue calificado como “Grave”.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 1.1 ± 0.6 mg/kg – ppm de clorpirifos, cuando el límite máximo permisible en Austria es de 0.01 mg/kg - ppm.

El clorpirifos es un insecticida organofosforado ampliamente utilizado en el control de plagas agrícolas, principalmente en cultivos de soya, maíz, trigo y girasol. La exposición al mismo puede causar mareos, fatiga, secreción nasal, lagrimeo, salivación, náusea, molestia intestinal, sudor y cambios en el ritmo cardíaco, o la muerte, dependiendo el tiempo de exposición y la cantidad.

En el contexto nacional y conforme a la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicana (VUCEM), en 2022 Austria ha realizado exportaciones de hojas de fenogreco a México.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción primaria de vegetales.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (19 de agosto de 2022). Notification 2022.4813. Chlorpyrifos in fenugreek leaves from India, via Germany. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/565948>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: FDA aplicará requisitos adicionales de trazabilidad a productos implicados en enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Portal Food Safety News, se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) aplicará requisitos adicionales de trazabilidad, dirigidos a quienes producen, procesan, empacan o almacenan productos implicados en enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)

De acuerdo con la notificación, la FDA hará oficial dichos requisitos a principios de noviembre, los cuáles serán aplicables a alimentos de alto riesgo como: quesos, crustáceos, pepino, peces, hierbas frescas, frutas y verduras, melón, moluscos, crema de nuez, pimientos, ensaladas listas para comer, huevo, col, tomate y frutas tropicales.

Los requisitos contemplan una descripción detallada de los orígenes y movimientos de los alimentos a lo largo de la cadena de producción, procesamiento, envío y transformación; e incluso cuando a los productos se les agregan otros alimentos. Por lo anterior, el uso de códigos de barras será una alternativa para solucionar los desafíos que se puedan presentar para la rastreabilidad de las múltiples etapas, desde la producción hasta el consumidor final.

Finalmente, se enfatiza que los requisitos propuestos ayudarán a la FDA a identificar de manera rápida y efectiva a los destinatarios de esos alimentos, para prevenir o mitigar los brotes de ETAs y abordar las posibles amenazas de para la salud de los consumidores.

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; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias:

Food Safety News (19 de agosto de 2022). Here's the checklist for the new FDA food traceability rule that's coming up. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/heres-the-checklist-for-the-new-fda-food-traceability-rule-thats-coming-up/>

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (2021) FSMA Proposed Rule for Food Traceability. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-proposed-rule-food-traceability>