



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



25 de julio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

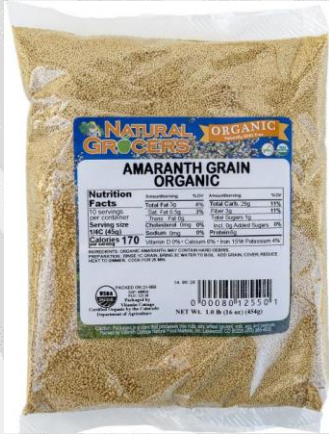
Contenido

EUA: Retiro de producto de amaranto orgánico por posible contaminación con <i>Salmonella</i> sp.	2
EUA: Retiro de huevo picado y vegetales por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Polonia: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.	4
Internacional: Recuento de alertas de contaminantes de la Red Internacional de Autoridades de Seguridad Alimentaria.	5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de producto de amaranto orgánico por posible contaminación con *Salmonella* sp.



Producto retirado.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos (EUA), comunicó que se está retirando del mercado un producto a base de grano de amaranto orgánico, debido a posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* sp.

Se señala que el retiro está siendo realizado de manera voluntaria por la empresa Vitamin Cottage Natural Food Markets, Inc., comercializadora minorista de productos comestibles naturales, e inició cuando esta recibió una notificación por parte de su proveedor, acerca de la posible presencia de la bacteria en lotes específicos de

amaranto orgánico.

Se precisa que el producto retirado se encuentra en bolsas de plástico transparente de 1 libra (454 g), etiquetadas como 'Natural Grocers', con código UPC 000080125501 y fechas de empaque (señaladas en la parte inferior izquierda): 22-102, 22-103, 22-130 y 22-194. Este se distribuyó a las tiendas de la compañía ubicadas en los estados de: Arkansas, Arizona, Colorado, Iowa, Idaho, Kansas, Louisiana, Minnesota, Missouri, Montana, Nebraska, Nevada, Nuevo México, Dakota del Norte, Oklahoma, Oregón, Texas, Utah, Washington y Wyoming, EUA.

Finalmente, se menciona que, hasta la emisión del comunicado, la compañía no había recibido informes de personas enfermas, vinculados con el producto referido.

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 de México, y acciones como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias:

U. S. Food and Drug Administration (FDA) (19 de julio de 2022). Natural Grocers® Issues Voluntary Recall on Organic Amaranth Grain Due to Potential Presence of *Salmonella*. Recuperado de: https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/natural-grocers-issues-voluntary-recall-organic-amaranth-grain-due-potential-presence-salmonella?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de huevo picado y vegetales por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa Eat Just Inc. está retirando del mercado productos a base de huevo picado y vegetales, por posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

De acuerdo con la notificación, los lotes retirados dieron negativo para *L. monocytogenes* antes de salir de las instalaciones de la compañía; y otro lote que comparte ingredientes con los retirados también ha dado positivo, aunque los detalles sobre este último no se han dado a conocer públicamente.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: huevo picado y vegetales, en porciones de 6 x 8 oz. Estos se distribuyeron en tiendas minoristas ubicadas en los estados de: Arizona, California, Oklahoma, Luisiana y Texas, EUA.

Se menciona que, al momento de la publicación de este retiro, no se habían recibido reportes de enfermedades relacionados con el consumo de los productos referidos.

Finalmente, se exhorta a las personas que compraron el producto a no consumirlo, sino desecharlo o devolverlo al lugar de adquisición.

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 microbiológicos. También realizan acciones como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Food Safety News (22 de julio de 2022). JUST Eggs recalled over *Listeria* concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/just-eggs-recalled-over-listeria-concerns/>



DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.



Cacahuete. 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 Polonia detectaron aflatoxinas en cacahuete, procedente de Argentina. El riesgo fue catalogado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 3.30 ± 0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxina B1, cuando el límite máximo permisible en Polonia es de 2.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

Las aflatoxinas son un tipo de toxinas producidas por ciertos hongos en productos agrícolas como el maíz, cacahuete, semilla de algodón y frutos secos de cáscara dura (como las nueces).

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

Referencia:

Rassf Window. (15 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4327. Exceeding the MRL for aflatoxin B1 in peanuts from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/562026>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: Recuento de alertas de contaminantes de la Red Internacional de Autoridades de Seguridad Alimentaria.



Recientemente, a través del portal del Food Safety News (FSN), se registraron contaminantes de alimentos, registrado por la Red Internacional de Autoridades de Seguridad Alimentaria (INFOSAN), hasta el segundo trimestre de 2022.

Se precisa que la INFOSAN registró 46 alertas durante el periodo de abril a junio de 2022, correspondientes a:

- 22 riesgos microbiológicos, de los cuáles 8 involucraron a *L. monocytogenes*, 7 a *Salmonella* spp., 3 a Norovirus y 1 a hepatitis A.
- 17 detecciones de algún alérgeno o ingrediente no declarado, en productos como leche, mariscos, cacahuets, almendras, huevo, gluten, avellanas, mostaza, ajonjolí y soya.
- 5 relacionadas con peligros químicos, incluyendo aflatoxinas, plaguicidas (p. ej. clorpirifos), histamina y alcaloides.
- 2 vinculados con peligros físicos (trozos de metal y plástico).

El comunicado menciona que más de la mitad de los 46 incidentes fueron notificados a la secretaría por miembros de INFOSAN, un tercio a través del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF) de la Comisión Europea y el resto a través de canales internos de la Organización Mundial de la Salud (OMC).

También se señala que las categorías de alimentos más comúnmente involucradas fueron bocadillos, postres, pescado y otros mariscos, alimentos compuestos, y hierbas, especias y condimentos; además de nueces, semillas de oleaginosas, frutas, vegetales, productos cárnicos, cereales, huevo, aditivos alimentarios, productos lácteos y bebidas no alcohólicas.

Finalmente, se indica que la INFOSAN, con la finalidad de crear conciencia, participa en eventos, foros, capacitaciones en línea, talleres y seminarios, en países como Sudán, Nicaragua, México, EUA, Guatemala y Serbia, entre otros.

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

Referencia: Food Safety News (FSN) (23 de julio de 2022). Incidents remain stable for international food safety network. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/incidents-remain-stable-for-international-food-safety-network/>