



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



29 de agosto de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de amaranto por posible contaminación con <i>Salmonella</i> sp.	2
Unión Europea: Retiro de frutillas por contaminación con el virus de la hepatitis A.....	3
España: Rechazo de carne de bovino procedente de Uruguay, por detección de <i>Escherichia coli</i>	4



DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen libre.

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la empresa Bob's Red Mill Natural Foods Inc., de la ciudad de Milwaukie, condado de Clackamas, estado de Oregon, EUA, está retirando del mercado grano de amaranto, por posible contaminación con *Salmonella* sp.

Se precisa que el producto (No. De retiro F-1580-2022) tiene las siguientes características: grano de amaranto orgánico sin Gluten (Organic Amaranth Grain Gluten Free), marca Bob's Red Mill, empacado en cajas con cuatro bolsas (24 oz c/u), con códigos UPC 039978029102 y 10039978029109; o producto a granel, vendido en bolsas de papel Kraft (25 libras), con código UPC 039978109101.

Asimismo, se menciona que el producto fue distribuido previamente por la compañía en los estados de California, Connecticut, Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Kentucky, Maryland, Carolina del Norte, New Hampshire, Nueva Jersey, Nevada, Nueva York, Oregón, Pensilvania, Texas y Washington, así como internacionalmente en Filipinas.

A la fecha del comunicado, no se señalan casos identificados de personas enfermas, vinculados al consumo del producto retirado.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, 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.

Referencia: Food Safety News (29 de agosto de 2022). Amaranth Grain recalled in 17 states because of Salmonella contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/amaranth-grain-recalled-in-17-states-because-of-salmonella-contamination/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Retiro de frutillas por contaminación con el virus de la hepatitis A.



Producto retirado.

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que un producto a base de una mezcla de frutillas ha sido retirado del mercado en toda Europa, después de que se identificara al virus de la hepatitis A en el mismo, y de que varias personas enfermaran tras consumirlo.

El producto referido, comercializado por la empresa Ardo NV, tiene las siguientes características: mezcla de frutillas marca Ardo Fruitberry, empacada en bolsas de 1 kg (números de lote 58622130 y 58622131) o 2.5 kg (número de lote 58622131), con fechas de caducidad noviembre y mayo de 2024,

respectivamente. La mezcla fue producida y envasada por un subcontratista de la compañía ubicado en Polonia.

Se menciona que análisis realizadas por un laboratorio de Hungría, detectaron hepatitis A en una de las bolsas de 2.5 kilogramos del producto. Al respecto, los funcionarios de la compañía afirmaron que está detenida la comercialización de las existencias del producto, en tanto investigan el incidente, para lo cual enviaron a un oficial de calidad a Polonia, a fin de que determine el origen de la contaminación, y las medidas preventivas y correctivas necesarias.

Se precisa que 10 a 15 personas de Hungría fueron hospitalizadas después de comer el producto en un restaurante; todos ya se recuperaron.

Finalmente, se señala que el producto fue distribuido previamente por la compañía en Austria, Bélgica, Croacia, Alemania, Grecia, Hong Kong, Irlanda, Países Bajos, Rumania, España, Suecia y el Reino Unido, por lo que estos países figuran en una notificación realizada mediante el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF), de la Unión Europea.

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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Food Safety News (29 de agosto de 2022). Hepatitis A cases in Hungary prompt berry mix recall. <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/hepatitis-a-cases-in-hungary-prompt-berry-mix-recall/>

DIRECCIÓN EN JEFE



España: Rechazo de carne de bovino procedente de Uruguay, por detección de *Escherichia coli*.



Imagen: <https://www.agriculturayganaderia.com/>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de España detectaron, con base en un control fronterizo, *Escherichia coli* en carne de bovino procedente de Uruguay.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *E. coli* productora de toxina shiga en 25 g de carne, de la muestra analizada, cuando el límite máximo permisible en España es “nula presencia”.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se menciona que el producto aún no se distribuía en el mercado de España.

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 la atención a peligros microbiológicos.

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (26 de agosto de 2022). NOTIFICATION 2022.4949. Presence of *E.coli* STEC in bovine meat (sirloin) from Uruguay. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/565652>