











Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

o de producto a spp				
oridades cont um, para iden				
Detección d de Vietnam				







EUA: Retiro de productos a base de vegetales, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Productos retirados. Fuente: FDA

Recientemente, el Servicio de inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA notificó (USDA). que la empresa Wegmans Food Markets. Inc., está retirando del mercado diversos productos a base de vegetales, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena Salmonella spp.

El retiro derivó de la notificación a la empresa, por parte de bio365 de Ithaca,

Nueva York, quien es el proveedor de las áreas donde se cultivan los vegetales que dieron positivo a la bacteria. Resaltara que los productos involucrados son diversos, incluyendo: col rizada, espinaca, guisantes dulces, entre otros.

Los productos retirados tienen las siguientes características: "Wegmans Organic Farm & Orchard Micro Greens", en paquetes de 1.75 oz, Código Universal del Producto (UPC) 77890-25036 y "Wegmans Organic Baby Kale & Baby Spinach with Sweet Pea Leaves", en paquetes de 5 oz, Código Universal del Producto (UPC) 77890-52377. Se indica como referencia de su distribución y venta en varias tiendas Wegmans en Nueva York, Pensilvania, Massachusetts, Nueva Jersey, Virginia, Maryland y Carolina del Norte.

Conforme a la notificación, se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de los mismos.

Finalmente, como acción precautoria se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de ensaladas y mezclas de hortalizas frescas procedentes de EUA. Es de resaltar 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 (SRRC); y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (23 de diciembre 2022). Wegmans Food Markets, Inc. Announces Voluntary Recall of Products Containing Micro Greens, Sweet Pea Leaves, and Cat Grass Because of Possible Health Risk. Recuperado de: https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/wegmans-food-markets-inc-announces-voluntary-recall-products-containing-micro-greens-sweet-pea







EUA: Autoridades continúan investigación de un brote de *Salmonella* Typhimurium, para identificar su origen.



Recientemente, a través de los portales Food Poison Journal y Food Poisoning Bulletin, se comunicó que el Departamento de Salud y Servicios Humanos de Nebraska (NDHHS), el Departamento de Agricultura de Nebraska y otras instancias de este país, continúan investigando un brote de Salmonella Typhimurium, para identificar su origen.

De acuerdo con el comunicado, el NDHHS informó que, al 23 de diciembre del presente año, 12 personas enfermaron a causa de la bacteria. Según las encuestas realizadas, las personas informan haber consumido brotes de alfalfa en restaurantes locales o en sus hogares antes de enfermarse.

Finalmente, se menciona que el NDHHS insta a la población a no consumir brotes de alfalfa mientras continúa la investigación, para determinar el origen de las infecciones.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de brotes de alfalfa procedentes de EUA. 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 (SRRC); y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias:

Food Poison Journal. (23 de diciembre de 2022). Salmonella Sprout Outbreak brewing in Nebraska. Recuperado de: https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/salmonella-sprout-outbreak-brewing-on-nebraska/

Food Poisoning Bulletin. (23 de diciembre de 2022). Nebraska Alfalfa Sprouts Salmonella Outbreak Sickens 12. Recuperado de: https://foodpoisoningbulletin.com/2022/nebraska-alfalfa-sprouts-salmonella-outbreak-sickens-12/







Alemania: Detección de antraquinona y benzopireno en anís estrellado importado de Vietnam.



Anís estrellado. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que la autoridad sanitaria de Alemania detectó residuos de antraquinona y benzopireno, en anís estrellado importado de Vietnam.

El riesgo fue calificado como "Grave".

De acuerdo con la notificación, se

identificaron concentraciones de 0.38 +/- 0.19 mg/kg - ppm de antraquinona y 31.61 +/- 6.95 µg/kg - ppb de benzopireno, cuando los límites máximos permisibles en Alemania son de 0.02 y 10 mg/kg - ppm, respectivamente.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México ha realizado importaciones de anís estrellado procedente de Vietnam.

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). (22 de diciembre de 2022). Notification 2022.7513. Unauthorized substance anthraquinone and polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in dried star anise from Vietnam. Recuperado de: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/586496