



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



30 de diciembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de germinados de alfalfa, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> Typhimurium.....	2
Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en pimienta negra procedente de Brasil.	3
España: Detección de alcaloides de pirrolizidina en comino procedente de Turquía.....	4
España: Potencial de la tecnología láser de CO ₂ para mejorar la inocuidad de los alimentos.....	5



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de germinados de alfalfa, por posible contaminación con *Salmonella Typhimurium*.



Producto retirado. Fuente: FDA

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, notificó que la empresa SunSprout Enterprises está retirando del mercado germinados de alfalfa, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella Typhimurium*.

El retiro derivó de una investigación preliminar realizada por el Estado de Nebraska, en coordinación con los Centros para el Control de Enfermedades (CDC), relacionada con un brote de enfermedades, presuntamente asociado con los germinados de alfalfa. Se precisa que SunSprout, está iniciando el retiro de manera voluntaria, como medida de precaución, mientras se investiga más a fondo cómo se manejó y almacenó el producto después de que salió de sus instalaciones en Nebraska.

Los productos retirados tienen las siguientes características: "Raw alfalfa sprouts", en paquetes de 4 y 2.5 oz, con números de lote 4211, 5211, 3212 y 4212, y fechas de caducidad entre el 10 de diciembre de 2022 y 7 de enero de 2023. Se indica que la compañía distribuyó directamente 1,406 libras del producto a cinco de sus clientes, que corresponden a servicios de alimentos y supermercados de los estados de Nebraska, Kansas e Iowa, entre finales de noviembre y principios de diciembre de 2022. Se aclara que el retiro no afecta a otros lotes o productos de SunSprout.

Conforme a la notificación, hasta el momento no se determinado que, efectivamente, el brote de enfermedades esté vinculado al producto referido.

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

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (29 de diciembre 2022). SunSprout Enterprises Voluntarily Recalls Two Lots of Alfalfa Sprouts Due to Potential Contamination with *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sunsprout-enterprises-voluntarily-recalls-two-lots-alfalfa-sprouts-due-potential-contamination>

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (29 de diciembre 2022). SunSprout Enterprises Voluntarily Expands Recall to Four Lots of Alfalfa Sprouts Due to Potential Contamination with *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sunsprout-enterprises-voluntarily-expands-recall-four-lots-alfalfa-sprouts-due-potential>

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de *Salmonella* sp. en pimienta negra procedente de Brasil.



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 fronterizo, las autoridades de Alemania detectaron *Salmonella* sp. en pimienta negra procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* sp., cuando el límite máximo permisible en Alemania es “Nulo”.

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

Se menciona que las autoridades de Alemania realizaron retención oficial del producto contaminado y procesamiento del mismo.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de pimienta negra procedente de Brasil.

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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (28 de diciembre de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.7609. *Salmonella* spp. in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/587696>



España: Detección de alcaloides de pirrolizidina en comino procedente de Turquía.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó, con base en un control fronterizo, que las autoridades de España detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs), en comino procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración $7,290 \pm 3,650 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de PAs, cuando el límite

máximo permisible en España es de $400 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

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

Los PAs son toxinas naturales, producto del metabolismo secundario de las plantas, que sirven a estas como mecanismo de defensa frente a herbívoros. Son compuestos potencialmente tóxicos para el ser humano, con efectos en diversos grados de daño hepático y enfermedad venoclusiva.

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

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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (29 de diciembre de 2022). NOTIFICATION 2022.7640. Alcaloides pirrolidizidínicos en comino procedente de Turquía // Pyrrolizidine alkaloids above limits from Turkey Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/586804>



España: Potencial de la tecnología láser de CO₂ para mejorar la inocuidad de los alimentos



Imagen: New Food Magazine.

Recientemente, a través del portal New Food Magazine, científicos de la Alianza Vasca de Investigación y Tecnología, publicaron una nota sobre el potencial de la tecnología láser de dióxido de carbono (LCO₂), para mejorar la inocuidad de los alimentos.

Como antecedente, se menciona que la tecnología referida utiliza CO₂ como elemento principal y se basa en la emisión

de un rayo láser en longitudes de onda del infrarrojo medio (típicamente 10,600 nm). El interés en esta tecnología se debe principalmente a que la luz infrarroja se transmite casi sin pérdidas en la atmósfera y puede ser absorbida eficazmente por el agua, principal componente de los alimentos.

El comunicado señala que LCO₂ se puede utilizar para una amplia gama de aplicaciones en la industria alimentaria, incluida la descontaminación microbiana, cocción, etiquetado y corte; lo anterior, gracias a su precisión, la cual hace posible concentrar la energía del láser en un punto diminuto, sin afectar significativamente a los alimentos cercanos. Se precisa que LCO₂ es una tecnología sin contacto y relativamente rápida para inactivar microorganismos en la superficie de diferentes sustratos, por lo que es una alternativa a los sistemas tradicionales de limpieza y desinfección de superficies, como el uso de productos químicos (cada vez más cuestionado debido a los residuos tóxicos); por ejemplo, se ha notificado la inactivación total de *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus* en superficies de acero inoxidable, después de tratamientos con láser de LCO₂ (660 W; 0.8-1.3 cm/s).

Finalmente, se indica que, además de la inactivación microbiana, los efectos mecánicos del láser de LCO₂ pueden ayudar a eliminar materia orgánica y biopelículas difíciles de limpiar, de las superficies en contacto con alimentos.

Referencia:

New Food Magazine (29 de diciembre 2022). CO₂ laser processing: a technology to improve food safety. Recuperado de: <https://www.newfoodmagazine.com/article/170793/co2-laser-processing-a-technology-to-improve-food-safety/>