



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



18 de febrero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Giant Eagle retira pimientos congelados por detección de *Listeria monocytogenes*.....2

Bélgica: Rechazo de lote de chile por detección de residuos de plaguicida importado de Uganda.....3

España: Peligros microbiológicos en alimentos deshidratados al aire libre y en queso..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Giant Eagle retira pimientos congelados por detección de *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se informó sobre el retiro de pimientos congelados, ante la detección de *Listeria monocytogenes* en Estados Unidos.

De acuerdo con el comunicado, el producto se distribuyó en Giant Supermarkets en Maryland, Pensilvania, Virginia Occidental, Ohio e Indiana. Asimismo, informan que existe la preocupación de que los consumidores aún puedan tener algunos de los productos retirados, debido a que estos caducan hasta el 14 de octubre de 2023.

Este producto se encuentra, en bolsas de 9.98 onzas (283 gramos), bajo la etiqueta de la marca Giant Eagle.

Además, mencionan que las personas que hayan consumido cualquiera de estos productos, deben estar atentas ante la detección de síntomas durante las próximas semanas.

Finalmente, se insta a los consumidores que hayan comprado el producto a desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Referencia: Food Safety News. (17 de febrero de 2022). Giant Eagle recalls frozen bags of diced green peppers after testing finds *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/02/giant-eagle-recalls-frozen-bags-of-diced-green-peppers-after-testing-finds-listeria/>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Bélgica: Rechazo de lote de chile por detección de residuos de plaguicida importado de Uganda.



Imagen: <https://www.thompson-morgan.com/>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que las autoridades de Bélgica detectaron residuos de plaguicida (probablemente óxido de etileno), en chile importado de Uganda.

El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo aún está en proceso de definición.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 0.043 mg/kg – ppm de la sustancia, cuando el límite máximo permisible de óxido de etileno, en Bélgica, es de 0.02 mg/kg - ppm. Asimismo, se señala que el producto contaminado aún no había sido colocado en el mercado.

En el contexto nacional, se cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-082-SAG-FITO/SSA1-2017, Límites Máximos de Residuos, lineamientos técnicos y procedimiento de autorización y revisión.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (10 de febrero de 2022). NOTIFICATION 2022.0817. Acetamiprod and Carbofuran in sprin onions. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/531150>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



España: Peligros microbiológicos en alimentos deshidratados al aire libre y en queso.



Imagen de uso libre, 2022

Recientemente, a través de fuentes periodísticas, se publicó que el Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y científicos españoles, han publicado varios informes sobre la seguridad de los alimentos secados al aire libre, los efectos del cambio climático sobre la presencia de micotoxinas en los alimentos y el riesgo de enfermarse de tuberculosis (asociado al consumo de queso elaborado con leche sin pasteurizar).

Se menciona que, desde hace décadas, en España se producen alimentos de origen vegetal y animal, por ejemplo, pasas, albaricoques, higos, pescados y pulpos, los cuales se secan al aire libre hasta alcanzar una baja actividad de agua (aw ; parámetro que se mide en escala de 0 a 1), lo que permite su conservación a temperatura ambiente.

Debido a esa forma de secar los alimentos, se han detectado microorganismos que producen toxinas, o tienen bajas dosis infecciosas, tales como *Staphylococcus aureus* y *Clostridium botulinum*, en pescado seco; y *Salmonella sp.*, *Bacillus cereus* y micotoxinas, en frutas y verduras secas. Por ello, investigadores expertos y la AESAN recomiendan que el secado se lleve a cabo en el menor tiempo posible, asegurando una aw menor a 0.90 en los primeros dos o tres días (para inhibir el desarrollo de aflatoxinas), y que el secado continúe hasta aw inferiores a 0.70, evitando así el crecimiento de microorganismos infecciosos que causan deterioro.

Finalmente, se menciona que el Comité Científico concluye que la prevalencia de la tuberculosis (*Mycobacterium tuberculosis*) en Europa es baja, pero la leche sin pasteurizar de cabra y los productos lácteos se encuentran entre las principales fuentes de infección por tuberculosis.

Referencia: slp.news. (17 de febrero de 2022). Expertos españoles opinan sobre los alimentos deshidratados al aire libre y el queso de leche cruda. Recuperado de: <https://www.slpnewsmx.com/expertos-espanoles-opinan-sobre-los-alimentos-deshidratados-al-aire-libre-y-el-queso-de-leche-cruda/>

INOC.503.064.06.18022022