



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



13 de julio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Emite alerta de retiro de hongos Enoki por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Bélgica: Detección de plaguicidas en hojas de curry procedentes de India.....	3
EUA: Actualización constitucional sobre la inocuidad alimentaria relacionada con el control de <i>Salmonella</i> spp. en aves de corral.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Emite alerta de retiro de hongos Enoki por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, el Gobierno de Canadá comunicó, a través de su portal oficial, que la Agencia de Inspección de Alimentos de Canadá (CFIA) está retirando del mercado hongos Enoki, debido a posible contaminación microbiana con la bacteria *Listeria monocytogenes*.

Se precisa que el producto afectado, el cual carece de marca, viene en presentación de 200g, con código universal de producto (UPC) 8 807076 001496,

además de mostrar en la bolsa los códigos 25 07 2022 y AF009D. La empresa involucrada es Covic International Trading Inc.

También se señala que el producto retirado del mercado se ha vendido en las provincias Columbia Británica y Manitoba, y pudo haber sido distribuido en otras, por lo que la Agencia de Inspección de Alimentos de Canadá (CFIA) está realizando una investigación, la cual podría derivar en el retiro de otros productos. Al mismo tiempo, la agencia verifica que los comercializadores efectivamente retiren el producto del mercado.

Finalmente, se insta a comercializadores y público en general a no consumir, usar, vender, servir o distribuir el producto referido, sino desecharlo o devolverlo al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, se realizan acciones que coadyuvan a la inocuidad de los productos agrícolas, tales como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre la COFEPRIS, el SENASICA y la FDA.

Referencia:

Canadian Food Inspection Agency (12 de julio de 2022). Enoki Mushroom recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/enoki-mushroom-recalled-due-listeria-monocytogenes>

DIRECCIÓN EN JEFE

Bélgica: Detección de plaguicidas en hojas de curry procedentes de India.



Hojas de curry. 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 Bélgica detectaron, con base en un control fronterizo, residuos de los plaguicidas ciflutrina, carbendazim, dimetoato, imidacloprid, profenofos y tiametoxam, en hojas de curry procedentes de India.

El curry es un ingrediente que se utiliza en la preparación de guisos, y consta de una mezcla de diversas hierbas y especias tales como: albahaca, anís, apio, azafrán, canela, cebolla seca, cilantro, clavo, comino, jengibre, mostaza, nuez moscada, pimienta y tamarindo, entre otras.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.53 de ciflutrina, 0.24 de carbendazim, 0.071 de dimetoato, 0.41 de imidacloprid, 0.36 de profenofos y 0.12 mg/kg - ppm de tiametoxam, cuando los límites máximos permisibles en Bélgica son de 0.02, 0.1, 0.02, 0.05, 0.05 y 0.02 mg/kg - ppm, respectivamente. El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional y conforme a la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicana (VUCEM), en 2022 India ha realizado exportaciones de curry a México.

Cabe señalar que el país cuenta con la NORMA Oficial Mexicana *NOM-082-SAG-FITO/SSA1-2017, Límites máximos de residuos, Lineamientos técnicos y procedimiento de autorización y revisión*, así como un Acuerdo publicado el 09 de febrero de 2022 en el Diario Oficial de la Federación, que establece criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, y el Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Tóxicos en Vegetales.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (08 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4083. Pesticides residues in curry leaves from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/560112>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Actualización constitucional sobre la inocuidad alimentaria relacionada con el control de *Salmonella* spp. en aves de corral.



Fuente: bioMérieux

Recientemente, a través del portal del Food Safety News (FSN), se comunicó que el Departamento de Agricultura de los EUA (USDA) realizará una actualización constitucional relacionada con la inocuidad alimentaria.

De acuerdo con el comunicado, la actualización se realizará en dos artículos, uno de los cuáles involucra al Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del USDA y otro al Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos, relacionado con el control de *Salmonella* spp. en aves de corral.

Además, se menciona que FSIS incorporará un sistema de cuantificación de *Salmonella* spp., sin necesidad de incubación ni enriquecimiento, denominado “GENE-UP QUANT *Salmonella*”, el cual se agregará al sistema de laboratorios de la Agencia. Este nuevo sistema resultó de la necesidad de modernizar las capacidades de diagnóstico de los laboratorios de análisis de alimentos del FSIS, siendo un paso significativo en los esfuerzos para reducir las enfermedades relacionadas con la bacteria referida.

También se señala que, en febrero de este año, la FSIS realizó una mesa redonda con investigadores de distintas Universidades y centros de investigación avícola, con la finalidad de discutir el respaldo científico de varios componentes potenciales para una estrategia de control de *Salmonella* spp. en aves de corral.

Finalmente, se indica que la FSIS planea extender la tecnología de cuantificación de patógenos a muestras de otras especies, en el futuro.

Referencia:

Food Safety News (FSN). (12 de julio de 2022). USDA sessions look at food safety related to poultry, antimicrobial resistance. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/usda-sessions-look-at-food-safety-related-to-poultry-antimicrobial-resistance/>