



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



18 de julio de 2022



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de arándanos liofilizados procedentes de Lituania, por niveles altos de plomo. ....	2
México: Cofepris continúa investigación relacionada con la detección de <i>Escherichia coli</i> y otras bacterias patógenas en queso fresco.....	3
Camerún: Identificación de patógenos transmitidos por alimentos en caracoles terrestres africanos.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Retiro de arándanos liofilizados procedentes de Lituania, por niveles altos de plomo.**



Arándanos liofilizados. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa BrandStorm Inc. está retirando del mercado bolsas de arándanos liofilizados orgánicos, de la marca Natierra, por posibles niveles altos de plomo.

De acuerdo con la notificación, los productos provinieron de Lituania.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: Lotes 2021363-1 y 2022026-1, en porciones de 1,2 oz (34 g) y se vende en bolsa blanca y azul con la marca y el logotipo de Natierra. Los productos se distribuyeron en EUA a través de tiendas minoristas y servicios en línea.

Se menciona que, a partir de la publicación de este retiro, no ha recibido ningún informe de eventos adversos relacionados con el consumo del producto.

Finalmente, se exhorta a las personas que compraron el producto a no consumirlo, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

La exposición a grandes cantidades de plomo puede causar envenenamiento por plomo. Si bien este metal pesado puede afectar a casi todos los sistemas corporales, sus efectos dependen de la cantidad y la duración de la exposición y de la edad de la persona afectada.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de arándanos liofilizados procedentes de Lituania.

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 peligros físicos como los metales pesados. Asimismo, que el país realiza 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 COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Food Safety News (18 de julio de 2022). Blueberries recalled nationwide over high levels of lead. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/blueberries-recalled-nationwide-over-high-levels-of-lead/>

## DIRECCIÓN EN JEFE

 **México: Cofepris continúa con investigación relacionada a la detección de *Escherichia coli* y otras bacterias patógenas en queso fresco.**



Queso. Fuente: El Mañana

Recientemente, a través del portal de noticias El mañana, se comunicó que la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), continúa la investigación de queso fresco por detección de *Escherichia coli* y otras bacterias patógenas, en Tamaulipas.

De acuerdo con la notificación, la COFEPRIS continúa con la vigilancia para el control y fomento sanitario en establecimientos de elaboración y expendios de productos lácteos del estado. Se indica que al menos para cuatro empresas que distribuyen quesos de varios tipos, principalmente en Rio Bravo y otros municipios fronterizos, ha habido reportes de posible contaminación por *E. coli*.

Adicionalmente, se dio a conocer que no se permite la movilización de productos que provienen de estados como Hidalgo y Veracruz, debido a que se están siendo analizados por presentar un probable riesgo a la salud de los consumidores.

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 y procesamiento primario en el subsector pecuario.

### Referencia:

El Mañana. (18 de julio de 2022). Investiga la Cofepris quesos con bacteria e-coli. Recuperado de: <https://www.elmanana.com/tamaulipas/riobravo/quesos-con-bacteria-e-coli-investiga-la-coepris/5574977>

DIRECCIÓN EN JEFE



**Camerún: Identificación de patógenos transmitidos por alimentos en caracoles terrestres africanos.**



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

Recientemente, Investigadores de La Universidad Lincoln (Nueva Zelanda) y de Cartografía Mundial y Vigilancia del Medio Ambiente (Camerún), publicaron un estudio sobre el riesgo que implica para la salud pública la presencia de patógenos transmitidos por alimentos (PTAs) en caracoles terrestres africanos, colectados en Camerún.

Como antecedente, se señala que los caracoles terrestres africanos de las especies *Lissachatina fulica*, *Achatina achatina* y *Archachatina marginata*, son comestibles en África subsahariana; su contenido de proteína es de 37% a 51%, mayor que en aves de corral (18.3%), pescado (18%), bovinos (17.5%), ovinos (16.4%) y porcinos (14,5%). En entornos rurales de esa región, es común la recolección de caracoles para consumo, en pantanos, vegetación en descomposición, desechos domésticos, bordes de carreteras, senderos y arbustos, lo que expone a la gente a PTAs.

El estudio evaluó la prevalencia de posibles PTAs en caracoles terrestres africanos consumidos en Buea, Camerún, colectados vivos en tres ambientes (hogares, tierras cultivables y mercados locales), durante junio-octubre de 2019. En laboratorio, muestras de heces de los moluscos fueron analizadas mediante PCR, para examinar la presencia de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga, *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp., *Listeria* spp. y *Yersinia* spp.

Como resultado, se detectó más de un patógeno en cada muestra examinada; la mayoría contenía múltiples patógenos. La prevalencia global de estos en las muestras analizada fue alta (57% a 86%). Las prevalencias más elevadas correspondieron a *Campylobacter* spp. (75.37%) y *Listeria* spp. (86.10%), lo que, de acuerdo con los investigadores, puede estar asociado con la avicultura (práctica común en Buea), así como con el contacto directo de los caracoles con el suelo y vegetación en descomposición. Finalmente, se resalta que tales resultados sugieren que pueden estar ocurriendo brotes no identificados de PTAs por el consumo de caracoles comestibles en el África susahariana.

De las especies del estudio, *L. fulica* se encuentra bajo vigilancia epidemiológica general en 13 entidades federativas del país. Este molusco, clasificado como una de las 100 especies invasoras del mundo, es una plaga agrícola polífaga de rápido crecimiento. Recientemente, se detectó en el condado de Pasco, estado de Florida (Estados Unidos), por lo que dicha zona fue declarada oficialmente bajo cuarentena.

Referencias:

- Tanyiticu, M. N., et al. (julio de 2022). Public Health Risk of Foodborne Pathogens in Edible African Land Snails, Cameroon. Emerging Infectious Diseases Volume 28, Number 8—August 2022, Research Letter. [https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/28/8/22-0722\\_article#suggestedcitation](https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/28/8/22-0722_article#suggestedcitation)
- Food Safety News (18 de julio de 2022). Snail meat likely behind some outbreaks in Africa. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/snail-meat-likely-behind-some-outbreaks-in-africa/#:~:text=Scientists%20have%20suggested%20that%20outbreaks,coli%20in%20snails%20in%20Cameroon.>