



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



04 de noviembre de 2022





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de lechuga fresca por posible contaminación con *Salmonella* sp.. 2

EUA: Retiro de productos de diversas especies de pescado, por posible contaminación con *Salmonella* sp. .... 3

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA..... 4

Internacional: FAO y OMS analizan la inocuidad de los alimentos a base de células..... 5





## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Retiro de lechuga fresca por posible contaminación con *Salmonella* sp.



Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó que la empresa Kalera Public Limited Company está retirando del mercado 633 cajas de lechuga fresca, entera, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* sp.

El problema se descubrió a partir de análisis realizados como parte de los procedimientos de inocuidad alimentaria de la empresa, mismos que indicaron la presencia de la bacteria.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: lechuga de cabeza entera Krunch, Butter y Romaine, con códigos de lote 001293 y 001294. La distribución de estos se limitó a un pequeño número de clientes minoristas y de servicios de alimentos del estado de Florida.

Finalmente, se menciona que, hasta ahora, no ha habido informes de enfermedades o reacciones adversas, asociadas con el consumo de los productos referidos. No obstante, las Autoridades instan a quienes lo hayan adquirido a no consumirlos, sino desecharlos.

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

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA'.

#### Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (03 de noviembre 2022). Kalera Voluntarily Recalls Fresh Lettuce Products Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/kalera-voluntarily-recalls-fresh-lettuce-products-because-possible-health-risk>

Food Safety News. (03 de noviembre 2022). Whole head lettuce recalled because of positive Salmonella test. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/11/whole-head-lettuce-recalled-because-of-positive-salmonella-test/>



## DIRECCIÓN EN JEFE



### **EUA: Retiro de productos de diversas especies de pescado, por posible contaminación con *Salmonella* sp.**



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la empresa Mariscos Bahia Inc. está retirando del mercado 136 toneladas de productos de diversas especies de pescado, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* sp.

Las especies de pescado involucrados son: salmón, halibut, lubina, atún y pez espada.

Los productos potencialmente afectados comprenden filete y lomo, entre otros. Estos se vendieron principalmente a 179 comercios minoristas (principalmente restaurantes), ubicados en los estados de Arizona y California.

Finalmente, se comenta que el retiro de los productos potencialmente contaminados inició el 20 de octubre de 2022 y continúa hasta la fecha.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México no ha realizado importaciones de productos de salmón, halibut, lubina, atún o pez espada, procedentes de EUA.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

#### Referencia:

Food Safety News (FSN). (03 de noviembre de 2022). More than 150 tons of fish recalled because of Salmonella contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/11/more-than-150-tons-of-fish-recalled-because-of-salmonella-contamination/>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.**



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 Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó una concentración de 4.5  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B<sub>1</sub>, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 2  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb.

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

Finalmente, se indica que las autoridades realizaron tratamiento físico (blanqueado) a la mercancía.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 EUA ha realizado exportaciones de cacahuate a México.

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). (03 de noviembre de 2022). NOTIFICATION 2022.6429. Aflatoxin B<sub>1</sub> in U.S.A. peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/577907>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Internacional: FAO y OMS analizan la inocuidad de los alimentos a base de células.**



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

Recientemente, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) informó que un grupo de 24 expertos, de 15 países, identificó y analizó los peligros para la inocuidad de los alimentos producidos a base de células.

Lo anterior, como parte de la primera consulta mundial de expertos en alimentos a base de células, convocada por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) y realizada en Singapur del 1 al 4 de noviembre de 2022; en la que participantes de los sectores público y privado, académico, de investigación y de organizaciones no gubernamentales, discutieron el tema referido.

El comunicado describe que, de acuerdo con los expertos, los alimentos a base de células son susceptibles al mismo tipo de peligros (principalmente microbiológicos y químicos) que los convencionales, durante su producción o procesamiento. Asimismo, precisa que las herramientas de mitigación de riesgos de contaminación que actualmente se encuentran disponibles para el manejo de los peligros existentes, tales como las buenas prácticas de higiene y la Identificación de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), son también aplicables a la producción de alimentos a base de células. Adicionalmente, el panel técnico destacó que los planes para garantizar la inocuidad de los alimentos deberían prestar atención al uso de materiales, insumos, ingredientes y equipos específicos para la producción de alimentos a base de células,

Finalmente, se resalta que Singapur, primer país en autorizar un producto alimenticio a base de células, elaboró una lista de verificación para realizar evaluaciones de inocuidad alimentaria, y emitió un documento de orientación para desarrolladores y empresas, enfocado en aspectos regulatorios.

Referencia: Food and Agriculture Organization of the United Nations (4 de noviembre de 2022). Food safety and quality: First global consultation looks at the safety of cell-based foods. <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1615562/>