



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



08 de noviembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

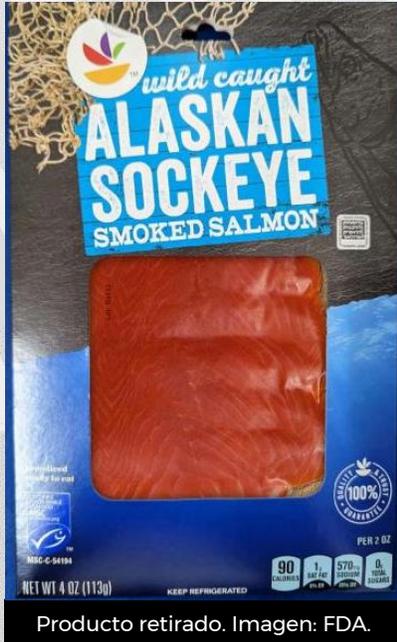
EUA: Retiro de salmón por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete con cáscara procedente de EUA.	3
Polonia: Detección de <i>Salmonella</i> grupo C en tomillo procedente Egipto.	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de salmón por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Imagen: FDA.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA notificó que la empresa Seven Seas International USA, LLC, de St. Petersburg, estado de Florida, EUA, está retirando del mercado salmón rojo ahumado, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se menciona que el problema se descubrió a través de análisis reglamentarias de rutina, realizadas por el Departamento de Salud del estado de Maryland.

Se precisa que se están retirando 540 cajas del producto etiquetado como: Wild Caught Alaskan Sockeye Smoked Salmon, 4 oz., código UPC 68826715832, lote número R4132. Este fue distribuido por la empresa Giant Food en los estados

de Maryland, Virginia y Delaware, así como en Washington DC. No se han reportado casos de personas enfermas, vinculados con el consumo del mismo.

Finalmente, se refiere que la FDA y la compañía están investigando el origen del problema; y se insta a quienes hayan adquirido el producto a desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), México ha realizado importaciones de salmón 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 en la producción y procesamiento primario, incluida la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (8 de noviembre de 2022). Seven Seas International USA, LLC Voluntarily Recalls Giant Food Private Label Wild Caught Alaskan Sockeye Smoked Salmon Because of Possible Health Risk. <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/seven-seas-international-usa-llc-voluntarily-recalls-giant-food-private-label-wild-caught-alaskan#recall-photos>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate con cáscara 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 3 cargamentos de cacahuate con cáscara, procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 16, 7.4 y 30 $\mu\text{g}/\text{kg}$ -

ppb de aflatoxinas B1, además de 16, 8.6 y 33 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, 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 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.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (08 de noviembre de 2022). NOTIFICATION 2022.6514. Aflatoxins in inshell USA peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/578608>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (08 de noviembre de 2022). NOTIFICATION 2022.6515. Aflatoxins in USA peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/578607>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (08 de noviembre de 2022). NOTIFICATION 2022.6516. Aflatoxins in U.S.A. peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/578604>

DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Detección de *Salmonella* grupo C en tomillo procedente Egipto.



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 Polonia detectaron, con base en un control oficial en mercado, *Salmonella* grupo C, en tomillo procedente Egipto.

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

El hecho fue clasificado como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

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

Finalmente, se menciona que las autoridades de Polonia realizaron detención oficial del producto contaminado.

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). (02 de noviembre de 2022). NOTIFICATION 2022.6401. Salmonella CO in thyme from Egypt. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/578083>