



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**10 de octubre de 2022**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de productos a base de vegetales, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 2

Bulgaria: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano seco procedente de Turquía..... 3

Bélgica: Detección de nitrofuranos (AOZ) en camarones procedentes de India. 4

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: Retiro de productos a base de vegetales, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la empresa Renaissance Food Group está retirando del mercado diversos productos a base de vegetales, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El retiro derivó de la notificación a la empresa, por parte de un laboratorio, de que el diagnóstico de una muestra de los productos había resultado positivo a la bacteria. Los vegetales involucrados son diversos, incluyendo: aguacate, chile, pimiento morrón, cebolla, maíz, mango, espárrago, frijol y champiñones, calabaza, eneldo, entre otros.

Los productos potencialmente afectados comprenden, entre otros, ensaladas, salsas, guacamole, brochetas y distintas mezclas de vegetales. Estos se vendieron principalmente en los estados de Alabama, Georgia y Carolina del Sur.

Finalmente, se insta a quienes hayan adquirido los productos a no consumirlos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de ensaladas y mezclas de hortalizas frescas procedentes 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:

Food Safety News (FSN). (07 de octubre de 2022). Renaissance Food Group recalls products with vegetables after testing finds *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/10/renaissance-food-group-recalls-products-with-vegetables-after-testing-finds-listeria/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **Bulgaria: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano seco procedente de Turquía.**



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 Bulgaria detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs), en orégano seco procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de >2500 µg/kg - ppb de alcaloides de pirrolizidina, cuando el límite máximo

de residuos permisibles en Bulgaria es de 400 µg/kg - ppb.

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

Los PAs son toxinas naturales, producto del metabolismo secundario de las plantas, que sirve a estas como mecanismo de defensa frente a herbívoros. Son compuestos potencialmente tóxicos para el ser humano, con efectos en diversos grados de daño hepático y enfermedad venoclusiva.

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

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). (10 de octubre de 2022). NOTIFICATION 2022.5855. Pyrrolizidine alkaloids in dried oregano from Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/574261>

## DIRECCIÓN EN JEFE

### **Bélgica: Detección de nitrofuranos (AOZ) en camarones procedentes de India.**



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 nitrofuranos (AOZ), en camarones procedentes de India.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración  $> 1 \mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de alcaloides de

furazolidona (AOZ), cuando el límite máximo de residuos permisibles en Bélgica es de  $1 \mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb.

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

Los nitrofuranos son un tipo de antibióticos de amplio espectro que inhiben la síntesis de ácidos nucleicos de diversas formas. Los residuos de nitrofuranos en alimentos destinados a consumo humano han despertado grandes preocupaciones debido a que han sido implicados como carcinogénicos y mutagénicos; además, pueden causar reacciones alérgicas en individuos sensibles.

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

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). (10 de octubre de 2022). NOTIFICATION 2022.5868. Nitrofurans (AOZ) in shrimps from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/573967>