



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



12 de septiembre de 2022



**DIRECCIÓN EN JEFE**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

EUA: El FSIS emite alerta para productos de carne de res molida, por posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7..... 2

EUA: La FDA anuncia plan de análisis de contaminantes microbiológicos en verduras de hoja verde..... 3

España: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA..... 4

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: El FSIS emite alerta para productos de carne de res molida, por posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.**



Producto retirado. Imagen: FSIS.

Recientemente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), emitió una alerta de salud pública para productos de carne molida de la empresa HelloFresh, debido a posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.

El problema se descubrió debido a que el FSIS, los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades, y los socios estatales de salud pública, están investigando un brote de *E. coli* O157:H7 cuya fuente probable de origen es la carne de res molida, cruda.

Se menciona que la información de rastreo identificó que varias de las personas que enfermaron habían consumido carne de res molida producida en el establecimiento M46841, la cual fue distribuida por HelloFresh en kits de comida, entre el 2 y el 21 de julio de 2022. Se precisa que el producto tiene las siguientes características: marca GROUND BEEF 85% LEAN/15% FAT, envases de plástico de 10 onzas, códigos “EST#46481 L1 22 155” o “EST#46481 L5 22 155” señalados en la parte lateral del envase y número de establecimiento EST.46841.

Finalmente, se menciona que no se solicitó un retiro del producto porque este ya no se encuentra disponible para compra.

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

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, 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.

Referencias:

Food Safety and Inspection Service (FSIS) (10 de septiembre de 2022). FSIS Issues Public Health Alert For Specific Ground Beef In HelloFresh Meal Kits Due to Possible *E. Coli* O157:H7 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-specific-ground-beef-hellofresh-meal-kits-due>

Food Poison Journal. (10 de septiembre de 2022). HelloFresh Meal Kit Hamburger linked to E. coli Illnesses. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/hellofresh-meal-kit-hamburger-linked-to-e-coli-illnesses/>



DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: La FDA anuncia plan de análisis de contaminantes microbiológicos en verduras de hoja verde.**



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) anunció plan para el análisis de contaminantes microbiológicos en verduras de hoja verde cultivadas, enfocado en la región de Salinas Valley, estado de California.

Se señala que, durante la temporada de cosecha de otoño 2022, la FDA planea coleccionar alrededor de 240 muestras de lechuga, en unidades de producción de Salinas Valley identificadas por investigaciones de rastreo de los últimos años como potencialmente asociadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, cuyo probable origen fue el consumo de lechuga u otras verduras de hoja verde. Asimismo, la FDA tomará muestras de agua, suelo y/o excrementos, según lo que se observe durante el muestreo, y con base en el historial de inspección de la unidad de producción.

Se precisa que el Plan, que contempla analizar todas las muestras para diagnóstico de *Salmonella* spp. y *E. coli* O157:H7, comenzará a mediados de septiembre y durará hasta octubre.

Finalmente, se indica que los esfuerzos de muestreo buscan detectar y evitar que productos contaminados lleguen a los consumidores, así como ayudar a los productores y procesadores de verduras de hoja verde a identificar prácticas o condiciones que puedan representar riesgos microbiológicos. A fin de que se fortalezca la inocuidad en sus procedimientos.

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

Referencia: Food Safety News (10 de septiembre de 2022). FDA announces targeted leafy green sampling in the Salinas Valley. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/09/fda-announces-targeted-leafy-green-sampling-in-the-salinas-valley/>

## DIRECCIÓN EN JEFE

### España: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.



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 España detectaron aflatoxinas, en cacahuete procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de  $>24 \mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb

,  $<0.5 \text{ mg}/\text{kg}$ -ppm y  $>24 \text{ mg}/\text{kg}$  - ppm de aflatoxina B1, cuando los límites máximos de residuos permisibles en España son de  $8 \mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb y  $8 \text{ mg}/\text{kg}$  - 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 con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de cacahuete procedente de EUA.

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). (12 de septiembre de 2022). NOTIFICATION 2022.5308. Aflatoxin B1 in peanuts from United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/565942>