



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



14 de septiembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en ajonjolí procedente de Nigeria.	2
EUA: Retiro de pasas del mercado, por posible contaminación con sulfitos no declarados.....	3
EUA: Incrementan casos en brote de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 vinculado con productos de carne de res molida.	4



DIRECCIÓN EN JEFE

Grecia: Detección de *Salmonella* sp. en ajonjolí procedente de Nigeria.



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 Grecia detectaron, con base en un control fronterizo, *Salmonella* sp. en ajonjolí procedente de Nigeria.

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

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

Finalmente, se menciona que se realizó tratamiento térmico al cargamento.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Nigeria ha realizado exportaciones de ajonjolí 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 microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (14 de septiembre de 2022). NOTIFICATION 2022.5360. Sesame seeds from Nigeria with *Salmonella*. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/568567>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de pasas del mercado, por posible contaminación con sulfitos no declarados.



Recientemente, a través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), se dio a conocer que la empresa Muktanand Foods Inc. está retirando del mercado pasas de la marca ANKUR, por posible contaminación con sulfitos no declarados en su etiqueta.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “ANKUR GOLDEN RAISIN”, el Código Universal del Producto (UPC) es 8904 1704 10327. Este viene en paquetes de plástico transparente de 14 oz. (396.893 g) y fue vendido en tiendas minoristas de todo el país.

El retiro inició inmediatamente después de que se descubrió que el producto se distribuía en un empaque que no revelaba la presencia de sulfitos.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de este producto.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumirlo; sino devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México ha realizado importaciones de varios tipos de pasas procedentes 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; 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 and Drug Administration (FDA) (08 de septiembre de 2022). Muktanand Foods Inc. Issues an Allergy Alert on Ankur Brand Golden Raisin 14 Oz (400 GM). Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/muktanand-foods-inc-issues-allergy-alert-ankur-brand-golden-raisin-14-oz-400-gm>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Incrementan casos en brote de *Escherichia coli* O157:H7 vinculado con productos de carne de res molida.



Producto retirado. Imagen: FSIS.

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó, con base en información de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA, la actualización de casos de personas enfermas y estados afectados por el brote de *Escherichia coli* O157:H7, vinculado con productos de carne de res molida, de la empresa HelloFresh.

Como antecedente, se refiere la alerta pública mediante la que el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA) informó del brote, el fin de semana pasado.

El comunicado actual, señala que se ha identificado a siete personas con infecciones de *E. coli* O157: H7 relacionadas con el consumo de la carne molida de HelloFresh, seis de los cuáles tuvieron que ser hospitalizados. Estos siete pacientes, cuya edad varía de 17 a 69 años, viven en los estados de Washington, Pensilvania, Nueva York, Virginia, Maryland y Nueva Jersey; iniciaron con síntomas entre el 8 y 17 de agosto; y seis de ellos informaron haber comido productos de carne molida de la compañía mencionada, antes de enfermarse.

Finalmente, se comenta que, según los CDC, es probable que haya más personas enfermas por la misma causa, pues otros casos aún no se reflejan en la contabilización porque se encuentren en trámites o en fase de diagnóstico.

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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos en la producción y procesamiento primario.

Referencia:

Food Safety News (14 de septiembre de 2022). Patients in outbreak from HelloFresh meal kits spread from Washington to New Jersey. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/09/patients-in-outbreak-from-hellofresh-meal-kits-spread-from-washington-to-new-jersey/>