



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**21 de septiembre de 2022**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de productos a base de vegetales, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	2
Bulgaria: Detección de aflatoxinas en pistaches procedentes de Turquía.....	3
Internacional: Informe de FAO/OMS sobre evaluación de intervenciones para el control de peligros microbiológicos en frutas y hortalizas.....	4

## DIRECCIÓN EN JEFE



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



Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA comunicó que la empresa GHGA 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, tomate, chile, pimiento morrón, cebolla, maíz, mango, espárrago, frijol y champiñones, entre otros.

Los productos potencialmente afectados corresponden a 25 marcas comerciales, las cuáles comprenden, entre otros, ensaladas, salsas, guacamole, aderezos y distintas mezclas de vegetales. Estos se vendieron principalmente en las tiendas Kroger, en los estados de Alabama, Carolina del Sur y Georgia; no se habían recibido informes de eventos adversos relacionados con el consumo de los mismos, a la fecha de publicación del retiro.

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.

#### Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (20 de septiembre 2022). GHGA Recalls Various Ready-To-Eat Vegetable Products Due to Possible *Listeria Monocytogenes* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ghga-recalls-various-ready-eat-vegetable-products-due-possible-listeria-monocytogenes-contamination?permalink=282D88FF525EFB212FC5071B3B239CB9BA982098794FF2AE7DD7FBF5D6A88DD0>

Food Safety News (FSN). (20 de septiembre de 2022). Vegetable products sold at Kroger recalled because of *Listeria* concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/09/vegetable-products-sold-at-kroger-recalled-because-of-listeria-concerns/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **Bulgaria: Detección de aflatoxinas en pistaches procedentes 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, con base en un control fronterizo, las autoridades de Bulgaria detectaron aflatoxinas en pistaches procedentes de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 14.6+/-4.4 µg/kg - ppb de aflatoxina B1 y

17.2+/-4.5 µg/kg - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Bulgaria son de 8 y 10 µg/kg - ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo fue catalogado 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 pistaches procedentes de Turquía.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción primaria de vegetales.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (21 de septiembre de 2022). NOTIFICATION 2022.5488. Pistachios from Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/570975>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Internacional: Informe de FAO/OMS sobre evaluación de intervenciones para el control de peligros microbiológicos en frutas y hortalizas.**



Imagen libre.

Recientemente, fue publicado un resumen de conclusiones derivadas de la 'Reunión conjunta de expertos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura / Organización Mundial de la Salud (FAO/OMS), sobre prevención y control de peligros microbiológicos en alimentos frescos'.

El documento se centra en la 'Parte 4. Intervenciones para mercancías específicas', de un informe completo sobre 'Evaluación de Riesgos Microbiológicos (MRA), que se publicará posteriormente. En el mismo, se menciona que el objetivo de las reuniones fue evaluar las intervenciones para el control de peligros microbiológicos en la cadena de producción y comercialización de frutas y hortalizas frescas, enfocándose en cuatro grupos de productos: hortalizas de hoja y hierbas aromáticas; frutillas y frutas tropicales; melones y frutos de árboles; y hortalizas de semilla y tubérculos.

Las principales conclusiones de las evaluaciones fueron las siguientes: 1) La irradiación es el tratamiento post-cosecha más eficaz contra patógenos, en hortalizas de hoja recién cortadas, pero el costo y la respuesta del consumidor están obstaculizando su uso comercial; 2) El agua electrolizada y los bacteriófagos tienen potencial para reducir los patógenos bacterianos, aunque ambos tienen inconvenientes; 3) para frutillas, los tratamientos asistidos por agua (p. ej. la luz pulsada), han mostrado potencial en algunas situaciones; 4) los métodos a base de gas tuvieron efectos variables, según la dosis y el patógeno evaluado; 5) la irradiación también podría funcionar en hortalizas de semilla y tubérculos, sin embargo, será necesario desarrollar dosis para el producto y patógeno objetivo; 6) los tratamientos con dióxido de cloro en fase gaseosa y con luz ultravioleta C (UV-C), son promisorios para eliminar contaminantes microbiológicos en hortalizas; 7) la estrategia principal para mejorar la inocuidad de melones y frutas de árboles es el control de la higiene y el monitoreo ambiental, durante la selección y empaque.

Referencia: FAO/OMS (septiembre de 2022). Joint FAO/WHO Expert Meeting on the Prevention and Control of Microbiological Hazards in Fresh Fruits and Vegetables. Part 4. Commodity-specific interventions. <https://www.fao.org/3/cc2007en/cc2007en.pdf>  
<https://www.foodsafetynews.com/2022/09/scientists-assess-ways-to-control-hazards-in-produce/>