



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**28 de abril de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Polonia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en mejorana seca procedente de Egipto. .....	2
Italia: Detección de ocratoxinas en pasa sultana procedente de Turquía. ....	3
Canadá: Retiro de camarones congelados por posible contaminación con nitrofuranos.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE

**Polonia: Detección de *Salmonella* spp. en mejorana seca procedente de 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, con base en un control oficial en el mercado, las autoridades de Polonia detectaron *Salmonella* spp. en mejorana seca procedente de Egipto.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria, 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. La medida adoptada fue retiro de mercado del producto contaminado.

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

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). (28 de abril de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.2825. *Salmonella* spp. w 25 g w 1 z 5 próbek majeranku suszonego, kraj pochodzenia Egipt// *Salmonella* spp. in 25 g in 1 of 5 samples of dried marjoram from Egypt. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/606209>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Italia: Detección de ocratoxinas en pasa sultana 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, con base en un control fronterizo, las autoridades de Italia detectaron ocratoxinas en pasa sultana procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración

de 15 +/- 6.6  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de ocratoxina A, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Italia es de 8  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb.

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

La ocratoxina A es una micotoxina producida por varias especies de hongos de los géneros *Penicillium* y *Aspergillus*.

Finalmente, se precisa que las autoridades de Italia realizaron detención oficial y rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Turquía realizó exportaciones de pasa sultana 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.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (28 de abril de 2023). NOTIFICATION 2023.2783. Ochratoxin a in sultana raisins from Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/608351>

DIRECCIÓN EN JEFE



**Canadá: Retiro de camarones congelados por posible contaminación con nitrofuranos.**



Imagen de uso libre

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), dio a conocer que la empresa Supreme Seafood Inc., está retirando del mercado camarones congelados, por posible contaminación con 3-amino-2-oxazolidinona (AOZ).

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Fresh Frozen Raw Vannamei White Shrimp IQF - *Litopenaeus vannamei*”, Código Universal de Producto (UPC) 6 28250 97401 0, porciones de 908 g. Estos fueron vendidos en las provincias de Ontario y Quebec.

AOZ es el metabolito de la furazolidona (nitrofurano). Los nitrofuranos son un tipo de antibiótico 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.

Finalmente, se exhorta a la población en general a no consumir, vender o distribuir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de camarones congelados procedentes de Canadá.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Canadian Food Inspection Agency (CFIA). (24 de febrero de 2023). Fresh Frozen Raw Vannamei White Shrimp IQF recalled due to 3-amino-2-oxazolidinone. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/fresh-frozen-raw-vannamei-white-shrimp-iqf-recalled-due-3-amino-2-oxazolidinone>