



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



08 de agosto de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: El FSIS emite alerta para productos a base de lechuga, por posible contaminación microbiológica.....	2
Grecia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano procedente de Turquía.....	3
Alemania: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El FSIS emite alerta para productos a base de lechuga, por posible contaminación microbiológica.



Producto suieto a la alerta. Fuente:

A través del portal oficial del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS), del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), el 7 de agosto de 2023 se emitió una alerta de salud pública para diversos productos a base de lechuga romana, debido a su posible contaminación microbiológica (al encontrarse heces de venado).

Como antecedente, se menciona que las heces de venado son una fuente importante de patógenos dañinos para los seres humanos, tales como *Escherichia coli*, *Listeria* spp. y *Cryptosporidium* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Chicken Caesar Wrap FRESH SEASONS Kitchen”, en recipientes de 8.65 oz, códigos de producto 21323 y 21423; “Chicken Caesar Wrap FRESH SEASONS Kitchen”, en recipientes de 7.2 oz, código de producto 213230; “Chicken Caesar Salad FRESH SEASONS Kitchen”, en recipientes de 8.5 oz, códigos de producto 21323; “Chef Salad FRESH SEASONS Kitchen”, en recipientes de 8.55 oz, códigos de producto 21323 y 21423; y “Bacon, Lettuce and Tomato Salad FRESH SEASONS Kitchen”, en recipientes de 5.85 oz, códigos de producto 21323 y 21423; asimismo, se indica el número de establecimiento “P-45091” o “Est. 45091” en la marca de inspección del USDA. Estos fueron distribuidos en tiendas minoristas de los estados de Minnesota y Wisconsin, EUA.

Durante 2022, México importó lechuga de EUA. Es de resaltar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRRC); y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la “Alianza para la Inocuidad Alimentaria entre SENASICA, COFEPRIS y FDA”.

Referencia:

Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (04 de agosto de 2023). FSIS Issues Public Health Alert for Raw Beef Product Due to Possible Foreign Matter Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-raw-beef-product-due-possible-foreign-matter>

DIRECCIÓN EN JEFE



Grecia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano procedente de Turquía.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 7 de agosto de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Grecia detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs) en orégano seco procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 4,285 +- 857 µg/kg - ppb de PAs, cuando el límite máximo permisible en Grecia es de 1,000 µg/kg - ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado.

Los PAs son toxinas naturales, producto del metabolismo secundario de las plantas, que sirven 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 venooclusiva.

Durante 2023, México ha importado orégano seco 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). (07 de agosto de 2023). NOTIFICATION 2023.5327. Pyrrolizidine alkaloids in dried oregano from Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/625708>

DIRECCIÓN EN JEFE

Alemania: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.

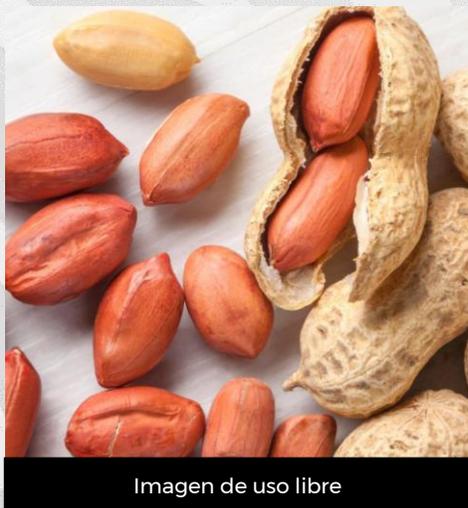


Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 31 de julio de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Alemania detectaron aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 9.0 +/-3.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 10.3 +/- 4.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Alemania son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado.

Durante 2023, México ha importado cacahuete 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). (31 de julio de 2023). NOTIFICATION 2023.5146. Aflatoxins in peanuts from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/626239>