



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



9 de agosto de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de kiwi procedente de Nueva Zelanda, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. 2

Grecia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en comino procedente de Turquía. 3

Alemania: Impacto del cambio climático sobre las enfermedades transmitidas por alimentos. 4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de kiwi procedente de Nueva Zelanda, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: FDA

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, el 8 de agosto de 2023, se dio a conocer que la empresa David Oppenheimer and Company I LLC, está retirando del mercado kiwi verde orgánico procedente de Nueva Zelanda, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El problema se descubrió a partir de análisis realizados por el Departamento de Salud Pública de Kentucky, que identificaron la presencia de la bacteria en el kiwi.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Zespri organic green kiwifruit”, Código Universal de Producto (UPC) 8 18849 02009 3, en contenedores de plástico de 1 lb. Estos se distribuyeron en tiendas minoristas en los estados de Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Kentucky, Michigan, Carolina del Norte, Nueva York, Ohio, Pensilvania, Tennessee, Texas, Virginia y Wisconsin. No se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de los productos. Se precisa que la empresa cesó inmediatamente la distribución del producto, mientras continúa la investigación junto con la FDA.

En 2022, México realizó importaciones de kiwi fresco de Nueva Zelanda. Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la ‘Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados’ entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (08 de agosto de 2023). David Oppenheimer and Company I, LLC Voluntarily Recalls Organic Green Kiwifruit Due to Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/david-oppenheimer-and-company-i-llc-voluntarily-recalls-organic-green-kiwifruit-due-possible-health>

DIRECCIÓN EN JEFE



Grecia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en comino 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 comino molido procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 2,074 +- 415 µg/kg - ppb de PAs, cuando el límite máximo permisible en Grecia es de 400 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 comino molido de Turquía. 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, 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 2023.5328. Pyrrolizidine alkaloids in cumin seeds from Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/624733>

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Impacto del cambio climático sobre las enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://www.ship2b.org/>

Investigadores del Instituto Federal para la Evaluación de Riesgos y el Departamento de Epidemiología de Enfermedades Infecciosas (ubicados en Berlín, Alemania), publicaron en el *Journal of Health Monitoring* (número de agosto de 2023) un artículo científico en el que revisan y analizan el Impacto del cambio climático global sobre las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Como antecedente, se menciona que la alteración de factores como la temperatura, precipitación y la humedad, derivada del cambio climático, puede influir en la propagación, reproducción y supervivencia de los patógenos transmitidos por alimentos (PTAs).

El estudio considera aquellos PTAs y toxinas que contaminan comúnmente los alimentos de origen animal y vegetal, y que corresponden a los de mayor relevancia en Alemania, incluyendo: patógenos bacterianos de los géneros *Salmonella*, *Campylobacter* y *Vibrio*, parásitos de los géneros *Cryptosporidium* y *Giardia*, y biotoxinas marinas. Se concluye que, a medida que el cambio climático continúa progresando, se puede esperar que todas las infecciones e intoxicaciones ocasionadas por tales microorganismos y toxinas aumenten significativamente en Alemania, lo que representa un riesgo creciente para la salud pública de dicho país.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a riesgos microbiológicos, químicos y físicos.

Referencia:

Dietrich, J. et al. (agosto de 2023). Impact of climate change on foodborne infections and intoxications. *Journal of Health Monitoring* 8(S3).
https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/11083/JHealthMonit_2023_S3_Foodborne_infections_intoxications_climate_change_health.pdf?sequence=1&isAllowed=y
<https://www.foodsafetynews.com/2023/08/rise-in-foodborne-diseases-expected-due-to-climate-change/>