



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**6 de diciembre de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

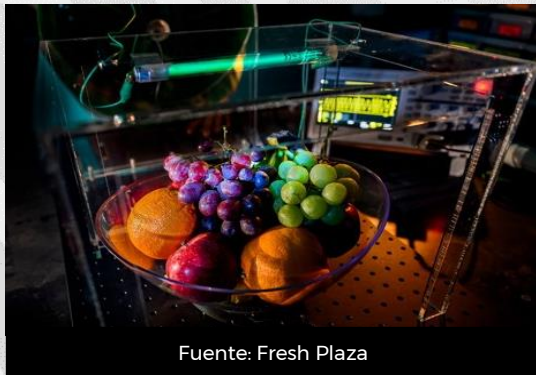
### Contenido

|   |   |
|---|---|
| EUA: Desarrollo de un dispositivo para la inactivación de <i>Escherichia coli</i> y <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos..... | 2 |
| EUA: Retiro de productos de melón, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....   | 3 |
| Costa Rica: Prohíbe el uso del fungicida clorotalonil, en cultivos agrícolas.....   | 4 |

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Desarrollo de un dispositivo para la inactivación de *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes* en alimentos.



Fuente: Fresh Plaza

A través del portal Fresh Plaza, el 6 de diciembre de 2023 se dio a conocer que, investigadores de la Universidad de Illinois Urbana-Champaign, desarrollaron un dispositivo portátil, de utilidad en la inactivación de las bacterias patógenas *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes*, en alimentos.

Según el comunicado, el dispositivo, denominado “Tribo-sanitizer”, utiliza una lámpara de luz ultravioleta alimentada mediante efecto triboeléctrico (electricidad que se genera cuando dos materiales diferentes entran en contacto).

Se indica que los investigadores evaluaron la capacidad del dispositivo para inactivar a *E. coli* y *L. monocytogenes* (dos de los agentes causales más comunes de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, en EUA), en cáscara de manzana fresca, lechuga romana y tereftalato de polietileno (PET). Los resultados mostraron reducciones de *E. coli*, de 99.99% (en PET), 99.98% (en cáscara de manzana) y 99.8% (en lechuga romana); y de *L. monocytogenes*, de 99.9% (en cáscara de manzana) y 98% (en lechuga romana).

Finalmente, se destaca el gran potencial del dispositivo para inactivar a las bacterias patógenas referidas, en alimentos.

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 en la producción y procesamiento primario (incluyendo la atención a peligros microbiológicos); 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: Fresh Plaza. (6 de diciembre de 2023). Lightning sparks scientists' design of ultraviolet-C device for food sanitization. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/asia/article/9583444/lightning-sparks-scientists-design-of-ultraviolet-c-device-for-food-sanitization/>

[https://news.illinois.edu/view/6367/1666079985?utm\\_medium=web&utm\\_campaign=frrhagr&utm\\_source=nb#image-2](https://news.illinois.edu/view/6367/1666079985?utm_medium=web&utm_campaign=frrhagr&utm_source=nb#image-2)



## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Retiro de productos de melón, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), el 5 de diciembre de 2023, se dio a conocer que la empresa TGD Cuts, LLC (de Jeesup, estado de Maryland) está retirando del mercado productos que contienen melón (cortado en trozos), por su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados vienen en vasos, domos y bandejas de plástico, con los siguientes datos en la etiqueta: 1) "Cantaloupe Chunks" de 2, 6, 9, 16 y 30 oz y de 2.5,

5 y 20 lb, Códigos Universales de Producto (UPC) 840219184845, 840219150345, 840219186030, 840219150338, 840219198569, 840219165196, 840219184449, 840219185231, 840219170190, 840219134499 y 840219196701, 2) "Cantaloupe Spears" de 2, 4 y 16 oz, UPC 840219163697, 840219172088, 840219179452 y 840219138756, 3) "Fruit Tray" de 64 oz, UPC 840219166315, 4) "Fruit Tray w/ Dip" de 36 y 56 oz y 5 lb, UPC 840219175454, 840219195926 y 840219171777, 5) "Melon Loupe/Dew Chunks" de 2 oz, UPC 840219178080, 6) "Melon Tri-Color Chunks" de 9 oz, UPC 840219192703, 7) "Mixed Fruit" de 5 y 20 lb, UPC 840219153148, 840219116273 y 840219153247, 8) "Mixed Fruit Aloha Bowl" de 48 oz, UPC 840219170299, 9) "Mixed Fruit Burst" de 10 oz, UPC 840219168357, 10) "Mixed Fruit Chunks" de 6, 9, 16, 30 y 32 oz y de 20 lb, UPC 840219109947, 840219198606, 840219178912, 840219170480, 840219165219 y 840219165196, 11) "Mixed Fruit Cube-No Grape" 20 lb, UPC 840219191096, 12) "Mixed Fruit Luau Bowl" de 56 oz, UPC 840219171753, 13) "Mixed Fruit Medley" de 6 y 16 oz, UPC 840219182445 y 840219124292, 14) "Mixed Fruit Melon Medley Chunk" de 16 y 32 oz, UPC 840219109954 y 840219109961, 15) "Mixed Fruit Spears" de 16 oz, UPC 840219171579, 16) "Mixed Fruit Tray" de 40 oz, UPC 840219175898 y 17) "Tropical Fruit Bowl" de 24 oz, UPC 840219193786.

Estos productos se distribuyeron en el Distrito de Columbia y en los estados de Maryland, Virginia, Delaware, Pennsylvania, New York, New Jersey, North Carolina y South Carolina, EUA. Hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con su consumo.

En el contexto nacional, México ha importado melón procedente 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

#### Referencias:

Food and Drug Administration (FDA). (05 de diciembre de 2023). TGD Cuts, LLC Recalls Certain Fresh-Cut Fruit Cup, Clamshell and Tray Products Due to Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/tgd-cuts-llc-recalls-certain-fresh-cut-fruit-cup-clamshell-and-tray-products-due-possible-health>

**DIRECCIÓN EN JEFE**

**Costa Rica: Prohíbe el uso del fungicida clorotalonil, en cultivos agrícolas.**



Fuente: TELETICA.COM

El 07 de diciembre de 2023, a través del portal AgNews, se dio a conocer que, el pasado 30 de noviembre, se emitió en Costa Rica el decreto que prohíbe el uso del fungicida clorotalonil, en cultivos agrícolas.

Como antecedente, se menciona que, el clorotalonil ha causado preocupación por su persistencia en el ambiente y los impactos negativos de su uso. Por ejemplo, La Autoridad Europea de Seguridad

Alimentaria (EFSA) determinó que existen preocupaciones críticas relacionadas con la contaminación de las aguas subterráneas, por metabolitos del clorotalonil. Además, la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC) lo ha clasificado como probable carcinógeno humano y se considera un potencial disruptor endocrino, con efectos sobre el desarrollo embrionario.

El comunicado precisa que, en abril de 2023, derivado de un informe técnico emitido por el Ministerio de Salud (MS), el Ministerio de Ambiente y Energía (MAE), y el Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados (AyA), se establecieron recomendaciones referentes al manejo del fungicida y la solicitud de prohibición de su uso; por lo que, luego de una serie de reuniones y gestiones interinstitucionales, el MS, el MAE y el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica, firmaron el decreto que prohíbe su uso.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA realiza acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

AgNews (07 de diciembre de 2023). Costa Rica bans toxic pesticide chlorothalonil. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail--48519.htm>