



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



11 de diciembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de productos de melón, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 2

EUA: Retiro de tomate deshidratado, por posible contaminación con sulfitos no declarados..... 3

Francia: Informa infecciones por *Campylobacter* spp.; destacan brotes vinculados con productos de aves de corral..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE**Canadá: Retiro de productos de melón, por posible contaminación con *Salmonella* spp.**

Imagen de uso libre.

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 8 de diciembre de 2023, se dio a conocer que la empresa Loblaw Companies Limited está retirando del mercado productos de melón (cortado), por su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Cantaloupe”, de tamaños variables, Código Universal de Producto UPC 252270; “Cantaloupe Cubed Small”, de 300 g, UPC 237100; “Cantaloupe Halves”, de 600 g, UPC 255520; “Cantaloupe Slices”, de tamaños variables, UPC 237108 y 230097; “Cantaloupe Spears”, de 730 g, UPC 242202; “Fruit Salad Large”, de 750 g, UPC 250569; “Fruit Salad Small”, de 440 g, UPC 250565; “Fruit Snack Tray”, de 530 g, UPC 257853; “Fruit Spears”, de 770 g, UPC 242203; “Fruit Tray for Two”, de 600 g, UPC 257790; “Large Fresh Fruit Salad”, de tamaños variables, UPC 252265; “Large Fruit Platter with Dip”, de 2.22 kg, UPC 231800; “Large Fruit Tray”, de 2.3 kg, UPC 257960; “Mixed Melon”, de tamaños variables, UPC 252269; “Mixed Melon Cubed Large”, de 540 g, UPC 250568; “Party Size Fruit Tray”, de 4.15 kg, UPC 255775; “Platter Fruit and Grapes Large”, de 2.2 kg, UPC 242210; “Platter Fruit and Grapes Small”, de 1.2 kg, UPC 242211; “Sliced Fruit Tray”, de 1.3 kg, UPC 258161; “Small Cantaloupe”, de tamaños variables, UPC 258138; “Small Fresh Fruit Salad”, de tamaños variables, UPC 252231; “Small Fruit Platter with Dip”, de 1.17 kg, UPC 252208; “Small Fruit Tray”, de 1.2 kg, UPC 257972; “Small Mixed Melon”, de tamaños variables, UPC 258137; “Snack Cup Fresh Fruit”, de 200 g, UPC 257044; “Tri-pack Fruit Tray”, de 1.2 kg, UPC 259870 y “Tropical Tri Pack Fruit Tray”, de 960 g, UPC 250011. Estos fueron distribuidos a nivel nacional.

El retiro derivó de resultados de pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena. Se menciona que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del producto. Así mismo, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

En el contexto nacional, México no ha importado melón procedente de Canadá. 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.

Referencia: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (08 de diciembre de 2023). Fresh cut cantaloupe products recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/fresh-cut-cantaloupe-products-recalled-due-salmonella-0#tablefield-node-74722-field_affected_products-0

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de tomate deshidratado, por posible contaminación con sulfitos no declarados.



Producto retirado. Fuente: FDA.

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), el 8 de diciembre de 2023 se dio a conocer que la empresa Global Veg Corp (de New York) está retirando del mercado tomate deshidratado (al sol), por su posible contaminación con sulfitos (no declarados en la etiqueta).

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Aviator Sundried Tomato Halves”, No. de lote 060923/1, en bolsas de plástico transparente de 5 lb. Este fue distribuido en todo el país.

El retiro inició inmediatamente después de que un muestreo de rutina, realizado por el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de New York, además de un análisis posterior realizado por el personal del laboratorio de alimentos, los cuales revelaron que el producto se distribuía en un empaque que no indicaba la presencia de sulfitos. Se menciona que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del mismo.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, en 2023, México ha realizado importaciones de tomate deshidratado 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; 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.

Referencia:

Food and Drug Administration (FDA). (08 de diciembre de 2023). Consumer Alert: Global Veg Corp Issues Alert on Undeclared Sulfites in Sundried Tomato Halves. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/consumer-alert-global-veg-corp-issues-alert-undeclared-sulfites-sundried-tomato-halves>

DIRECCIÓN EN JEFE**Francia: Informa infecciones por *Campylobacter* spp.; destacan brotes vinculados con productos de aves de corral.**

Imagen: Food Safety Magazine.

A través del portal Food Safety News, el 10 de diciembre de 2023, se dio a conocer que Salud Pública de Francia (SPF), publicó un informe de infecciones por *Campylobacter* spp. (derivado de la vigilancia epidemiológica realizada en 2022, por su Centro Nacional de Referencia), destacando 22 brotes (de un total de 60), vinculados con productos de aves de corral.

El informe desglosa, entre otros, los siguientes resultados: 1. *Campylobacter* spp. causó 26% de las enfermedades transmitidas por alimentos (392,000 casos), en 2022; 2. 85% de las infecciones se atribuyeron a *C. jejuni*, seguido de *C. coli* y *C. fetus*; 3. La mayor cantidad de casos se presentó durante el verano; 4. Se registró un total de 60 brotes de *Campylobacter* spp. (con 321 enfermos), 22 de los cuales se vincularon con el consumo de productos de aves de corral; y 5. Las cantidades de brotes y de casos de infección aumentaron en 2022, respecto a 2021 (50 brotes con 178 casos).

Finalmente, se destaca que no aumentó la resistencia de la bacteria a ninguno de los seis antibióticos evaluados de forma rutinaria (ampicilina, amoxicilina + ácido clavulánico, gentamicina, eritromicina, tetraciclina y fluoroquinolona).

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Food Safety News. (10 de diciembre de 2023). France reveals 2022 *Campylobacter* data. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/12/france-reveals-2022-campylobacter-data/>

Food Safety Magazine (11 de diciembre de 2023). Incidence of Foodborne *Campylobacteriosis* on the Rise Since 2013 in France. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9097-incidence-of-foodborne-campylobacteriosis-on-the-rise-since-2013-in-france>