



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**13 de enero de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de germinados de alfalfa, por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> .....	2
España: Detección de cadmio en aguacate procedente de República Dominicana.....	3
Austria: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso Gorgonzola procedente de Italia.....	4
China: Formulación a base de nanopartículas, para reducir riesgos ambientales en la aplicación de herbicidas.....	5



## EUA: Retiro de germinados de alfalfa, por posible contaminación con *Escherichia coli*.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa Fullei Fresh está retirando del mercado germinados de alfalfa, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC).

El retiro derivó de los resultados de pruebas de rutina de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), los cuales confirmaron la presencia de la bacteria.

Los productos retirados tienen las siguientes características: "Alfalfa sprouts", en paquetes de 8 oz y en cajas a granel de 5 lb, con número de lote 336, los cuales se enviaron a distribuidores y minoristas en Florida entre el 9 y 23 de diciembre de 2022.

Conforme a la notificación, hasta el momento no se ha determinado que, efectivamente, el brote de enfermedades esté vinculado al producto referido.

Finalmente, se insta a los consumidores a desechar los productos contaminados.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de germinados de alfalfa procedentes 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; 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:

Food Safety News. (12 de enero 2023). Alfalfa sprouts recalled after FDA testing finds E.coli. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/01/alfalfa-sprouts-recalled-after-fda-testing-finds-e-coli/>

**DIRECCIÓN EN JEFE****España: Detección de cadmio en aguacate procedente de República Dominicana.**

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 España detectaron cadmio en aguacate procedente de República Dominicana.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó una concentración de  $0.13 \pm 0.04$  mg/kg-

ppm de cadmio, cuando el límite máximo de residuos permisible en España es de 0.05 mg/kg-ppm.

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

Finalmente, se menciona que las autoridades de España realizaron retención oficial del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México no ha realizado importaciones de aguacate procedente de República Dominicana.

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 físicos, como los metales pesados.

**Referencia:**

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (12 de enero de 2023). NOTIFICATION 2023.0279. Cadmio por encima del LMR en aguacates de República Dominicana // Cadmiun above the limit in avocados from Dominican Republic. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/590525>

## DIRECCIÓN EN JEFE

### **Austria: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso Gorgonzola procedente de Italia.**



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 de mercado, las autoridades de Austria detectaron *Listeria monocytogenes* en queso Gorgonzola procedente de Italia.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *L. monocytogenes*, cuando el límite

máximo permisible en Austria es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de queso Gorgonzola procedente de Italia.

Cabe señalar que en México 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.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (13 de enero de 2023). NOTIFICATION 2023.0314. *Listeria monocytogenes* in gorgonzola from Italy. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/590998>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**China: Formulación a base de nanopartículas, para reducir riesgos ambientales en la aplicación de herbicidas.**



Recientemente, investigadores de la Universidad Agrícola de China publicaron un estudio sobre el desarrollo y evaluación de la eficacia de una formulación de herbicidas a base de nanopartículas autoensambladas, que ayude a reducir los efectos adversos de dichos agroquímicos, sobre el ambiente.

Como antecedente, se refieren problemas comunes en el proceso de aplicación de formulaciones tradicionales de herbicidas, tales como la volatilización, lavado por el agua de lluvia y lixiviación; y se señala que la nanotecnología de autoensamblaje es una estrategia prometedora para resolverlos, debido a su alta eficiencia de liberación de moléculas y a que es amigable con el ambiente.

Como parte de la metodología, se sintetizaron nanopartículas fluorescentes basadas en el coensamblaje de acifluorfen (ACI) y poli (ácido salicílico) (PSA), mediante uniones con enlaces no covalentes. Como resultado, se obtuvieron nanopartículas con características de fluorescencia estable y propiedades fisicoquímicas mejoradas (morfología uniforme, buena estabilidad térmica, baja tensión superficial y alta retención en las plantas). Se precisa que el coensamblaje puede mejorar la actividad herbicida bajo radiación solar y reducir la lixiviación del ACI para minimizar el impacto adverso en ambientes acuáticos. Asimismo, en experimentos en el cultivo de soya, se demostró que las nanopartículas fluorescentes estables no dañan a las plantas no objetivo.

Finalmente, se destaca que la nanoformulación herbicida coensamblada, compuesta de ACI y PSA, tiene una alta bioactividad y bajo riesgo ambiental, por lo que podría ser ampliamente utilizada en la producción agrícola.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia: Wang, H. *et al.* (11 de enero de 2023). Stable Fluorescent Nanoparticles Based on Co-assembly of Acifluorfen and Poly(salicylic acid) for Enhancing Herbicidal Activity and Reducing Environmental Risks ACS Applied Materials. Interfaces. <https://doi.org/10.1021/acsami.2c18642>