



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



24 de febrero de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en setas Mu-Err deshidratados procedentes de Vietnam.....	2
EUA: La FDA emite alerta para ostras, por posible contaminación con Norovirus.....	3
Uruguay: Permite la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos de los departamentos de Maldonado y Rocha.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en setas Mu-Err deshidratados procedentes de Vietnam.



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 en el mercado, se detectó *Salmonella* spp., en setas Mu-Err deshidratadas procedentes de Vietnam.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada, se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Alemania es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada por las autoridades de Alemania fue la supervisión

del retiro de mercado del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de setas Mu-Err deshidratadas procedentes de Vietnam.

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 microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de febrero de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.1293. *Salmonella* spp. in dried Mu-Err mushrooms from Vietnam, via Czech Republic. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/597121>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA emite alerta para ostras, por posible contaminación con Norovirus.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal oficial Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, se emitió una alerta de salud pública para ostras crudas provenientes de Deep Bay, Baynes Sound en Columbia Británica, Canadá, debido a su posible contaminación con Norovirus.

El comunicado señala que la FDA está trabajando con funcionarios federales, estatales y locales, y con las autoridades

canadienses de salud pública, en un brote de norovirus vinculado a ostras crudas de Columbia Británica, Canadá.

Se precisa que el producto potencialmente contaminado fue cosechado entre el 16 de enero y el 17 de febrero en Deep Bay, subárea de Baynes Sound.

Hasta la fecha, sólo Canadá ha reportado personas enfermas debido al consumo de dicho producto, sin casos conocidos en EUA.

Finalmente, la FDA insta a las personas a no consumir las ostras posiblemente contaminadas, y a los restaurantes y minoristas a no venderlas, sino desecharla.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México no ha realizado importaciones de ostras originarias de Canadá.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (23 de febrero 2022). FDA Advises Restaurants, Retailers and Consumers to Avoid Raw Oysters from Baynes Sound, British Columbia, Canada Because They Are Potentially Contaminated with Norovirus. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-retailers-and-consumers-avoid-raw-oysters-baynes-sound-british-columbia>



DIRECCIÓN EN JEFE



Uruguay: Permite la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos de los departamentos de Maldonado y Rocha.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal oficial del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay, se dio a conocer que la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA-MGAP) ha levantado la veda para la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos del departamento de Maldonado, por detección de toxinas lipofílicas.

Según los comunicados, a partir del 10 de febrero y del 17 de febrero del presente año, se permite la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos (mejillones, almejas y berberechos) procedentes de los departamentos de Maldonado y Rocha, respectivamente.

Las toxinas lipofílicas son sustancias producidas por distintas especies marinas de dinoflagelados, diatomeas y cianobacterias, durante las mareas rojas. La acumulación de éstas en los alimentos de origen marino para consumo humano, principalmente en especies como los moluscos bivalvos, representa un riesgo para la salud pública, ya que pueden provocar intoxicaciones graves.

Finalmente, se precisa que la DINARA-MGAP tomó la decisión de levantar la veda en estos departamentos derivado de resultados de análisis, los cuales muestran la ausencia de toxinas lipofílicas.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México no ha realizado importaciones de mejillones, almejas o berberechos procedentes de Uruguay.

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:

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay. (17 de febrero de 2023). Se levanta veda en Maldonado y Rocha para consumo de bivalvos. Recuperado de: <https://www.gub.uy/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/comunicacion/noticias/se-levanta-veda-maldonado-rocha-para-consumo-bivalvos>