



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



11 de julio de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
EUA: Retiro de lechuga orgánica, por posible contaminación física.....	3
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen: <https://www.ecologiaverde.com>

El 10 de julio de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre la retención de melón originario de México, debido a posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

El motivo de la alerta 22-01 es la retención, sin examen físico, de todo tipo de melón fresco (sin refrigerar, refrigerado o congelado) o procesado, incluyendo melón fresco picado o en rodajas (para barras de ensalada), excepto de aquellas empresas que figuran en la Lista Verde de la Alerta.

De acuerdo con la última actualización, se incluyó en la Lista Verde a **Juan Antonio Castelo de la Rosa (fecha de publicación: 10/07/2023), del municipio de Hermosillo, Sonora.**

Esta unidad de producción se encuentra en el **Directorio de Empresas Certificadas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el cultivo de melón**, actualizado al 13 de abril de 2023.

Cabe señalar que en el territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); y otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

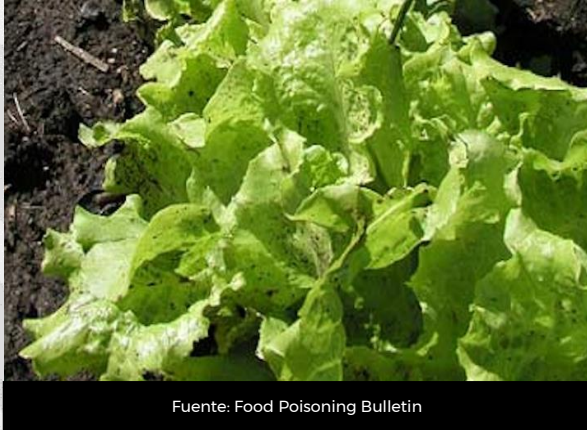
Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (10 de julio de 2023). Import Alert 22-01. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.html

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de lechuga orgánica, por posible contaminación física.



Fuente: Food Poisoning Bulletin

A través del portal Food Poisoning Bulletin, se comunicó que un establecimiento de la empresa Springworks Farm Inc., de Lisboa, Maine, está retirando del mercado lechuga orgánica, por posible contaminación con residuos de metal.

Se precisa que los productos tienen las siguientes características: “Springworks Organic single cut green leaf lettuce”, Código Universal de Producto (UPC)

5001351704, en recipientes de 4 oz; se indica el número de establecimiento “EST. 6987” en la marca de inspección del USDA.

Se resalta que, hasta la fecha no se han reportado casos de personas enfermas, asociados con el consumo de los mismos. Sin embargo, las autoridades instan a los consumidores a no consumir estos productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 México ha realizado importaciones de lechuga 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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros físicos; 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.

Referencias:

Food Poisoning Bulletin. (10 de julio de 2023). Springworks Organic Green Lettuce Recalled For Metal Shavings. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2023/springworks-organic-green-lettuce-recalled-for-metal-shavings/>

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=92378>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 11 de julio de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 13 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 13 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente.

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

Finalmente, se menciona que las autoridades de Países Bajos realizaron detención oficial, rechazo en frontera y tratamiento físico (blanqueado) del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 EUA ha realizado exportaciones de cacahuate a México.

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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (11 de julio de 2023). NOTIFICATION 2023.4638. Aflatoxins in U.S.A. peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/621874>