



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



25 de julio de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de lechuga romana, por posible contaminación microbiológica..... 2

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA..... 3

EUA: Situación actual de las regulaciones aplicables a la producción de carne mediante cultivo de células..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de lechuga romana, por posible contaminación microbiológica.



Fuente: Food Poisoning Bulletin

El 24 de julio de 2023, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la empresa C&E Farms Inc., de Oxnard, California, está retirando del mercado lechuga romana, debido a su posible contaminación microbiológica (al encontrarse heces de roedores).

Como antecedente, se menciona que las heces de roedores son una fuente importante de patógenos dañinos para

los seres humanos, tales como *Salmonella* spp., hantavirus y peste bubónica, entre otros.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: "Romaine lettuce", en contenedores de 45 lb, código de producto Tierrasol 23-26R08. Estos fueron distribuidos en los estados de Massachusetts y Minnesota, EUA. Las Autoridades instan a quienes hayan adquirido los productos potencialmente contaminados a no consumirlos, sino desecharlos.

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

Es de resaltar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC); 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. (24 de julio de 2023). Romaine lettuce recalled because of rodent droppings. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/07/romaine-lettuce-recalled-because-of-rodent-droppings/>

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 20 de julio de 2023 se notificó que, con base en una inspección interna de una empresa de Países Bajos, se detectaron aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.

Se identificaron concentraciones de 12.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 13.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - 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 se clasificó como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se realizó tratamiento físico al producto contaminado.

Durante 2023, México ha importado cacahuete 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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (20 de julio de 2023). NOTIFICATION 2023.4888. Aflatoxin in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/623420>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Situación actual de las regulaciones aplicables a la producción de carne mediante cultivo de células.



Imagen: Consejo Mexicano de la Carne.

El 24 de julio de 2023, a través del portal Food Safety News, se comunicó la Situación actual de las regulaciones establecidas por el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-FSIS), a la producción de carne mediante cultivo de células, en dicho país.

El comunicado refiere que, en julio de 2023, USDA-FSIS emitió nuevas Directivas (7800.1 y 5730.1) y un Aviso (31-23) sobre la regulación de productos alimenticios obtenidos por cultivo de células, incluida la carne de aves y de otras especies animales; estos abordan aspectos como la inspección, muestreo y responsabilidades de los establecimientos que producen carne cultivada.

Así mismo, se señala que la carne cultivada ha llegado, oficialmente, al mercado de EUA, y se prevé que sea comercializada ampliamente en los próximos años. Se añade que, en junio de 2023, el USDA-FSIS aprobó el etiquetado y otorgó apoyo para servicios de inspección federal a dos empresas productoras de carne cultivada de aves de corral; en el mismo tenor, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) determinó que los productos de dichas compañías son tan seguros como los obtenidos por otros métodos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario.

Referencia:

Food Safety News (24 de julio de 2023). USDA updates for cell-cultured meat and poultry. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/07/usda-updates-for-cell-cultured-meat-and-poultry/>