



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



30 de junio de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Grecia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en semilla de comino procedente de Turquía.....	2
EUA: Retiro de masala, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	3
Nueva Zelanda: Retiro de leche cruda de vaca, por posible contaminación con <i>Campylobacter</i> spp.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Grecia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en semilla de comino procedente de Turquía.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 26 de junio de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Grecia detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs) en semilla de comino procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 8,281 µg/kg - ppb de PAs, cuando el límite

máximo permisible en Grecia es de 400 µg/kg - ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo de frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado.

Los PAs son toxinas naturales, producto del metabolismo secundario de las plantas, que sirven a estas como mecanismo de defensa frente a herbívoros. Son compuestos potencialmente tóxicos para el ser humano, con efectos en diversos grados de daño hepático y enfermedad venoclusiva.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 México ha realizado importaciones de comino molido procedente de Turquía.

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). (26 de junio de 2023). NOTIFICATION 2023.4270. PYRROLIZIDINE ALKALOIDS in cumim from Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/617686>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de masala, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 29 de junio de 2023, se dio a conocer que la empresa Amin Trading Agency LLC, de Edison, Nueva Jersey, está retirando del mercado el producto masala, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Everest Garam Masala”, en

cajas de cartón de 100 gr; “Everest Sambar Masala”, en cajas de cartón de 100 gr; y “Maggi Masala ae Magic”, en sobres de plástico de 6 gr. Estos se distribuyeron en los estados de Georgia, Carolina del Norte, Ohio, Maryland, Tennessee, Texas, Mississippi, Florida, Virginia, Nueva Jersey y Nueva York.

El masala es una mezcla de diferentes especias usadas en la cocina india que le confiere un sabor y un aroma característicos. Existen tantas variedades de masala como combinaciones se puedan hacer con, por ejemplo, canela, cilantro, cardamomo, pimienta negra y nuez moscada, entre otros.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos, sino desecharlos o devolverlos a su lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México realizó importaciones de masala procedentes 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; 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 Safety News. (29 de junio de 2023). Masalas recalled in 10 states over Salmonella contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/06/masalas-recalled-in-10-states-over-salmonella-contamination/>



Nueva Zelanda: Retiro de leche cruda de vaca, por posible contaminación con *Campylobacter* spp.



Imagen de uso libre

A través del portal oficial del Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda, el 28 de junio de 2023 se comunicó que la empresa Lindsay Farm HB Ltd. está retirando del mercado leche cruda orgánica, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Campylobacter* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: "Organic Raw Milk (unpasteurised)", marca Lindsay Farm, los cuales vienen en botellas de plástico de 2 L, no. de lotes 0806, 0906, 1006, 1106, 1206, 1306, 1406, 1506, 1606, 1906, 2006, 2106, 2206, 2306, 2406, 2506, 2606, 2706. Estos productos se vendieron en las tiendas Beta Electrical, Chantal Shop, Cornucopia - The Organic Shop, Dawnacres Florist, Nature's Nurture - The Organic Grocer, Tangaroa Seafoods y Unichem Taradale Pharmacy, en la

región de Hawke's Bay.

Se precisa que no han sido reportadas enfermedades asociadas con el consumo de la leche referida, y que el retiro no ha afectado a otros productos ni lotes de la marca Lindsay Farm.

Finalmente, las autoridades instan a quienes hayan adquirido los productos a no consumirlos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de leche cruda orgánica procedente de Nueva Zelanda.

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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Inocuidad Alimentaria de Nueva Zelanda. (28 de junio de 2023). Lindsay Farm brand Organic Raw Milk (unpasteurised). Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/lindsay-farm-brand-organic-raw-milk-unpasteurised-2/>

Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda. (28 de junio de 2023). Lindsay Farms Organic Raw Milk recalled due to *Campylobacter* fears. Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/lindsay-farms-organic-raw-milk-recalled-due-to-campylobacter-fears/>