



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**09 de marzo de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.....	4
Unión Europea: Reduce los límites máximos permisibles de arsénico en arroz y otros productos alimenticios. ....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.**



Imagen: <https://www.fda.gov>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la actualización del 08 de marzo de 2023, hay cuatro investigaciones activas, agregándose un nuevo brote. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, es la siguiente:

**A. Casos en estatus de seguimiento** (fecha de publicación).

- Brote de **Salmonella Hartford**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/03/2023): se ha iniciado el rastreo; se reportan 31 casos de personas enfermas.
- Brote de **Hepatitis A**, vinculado a un **producto aún no identificado** (01/03/2023): continua el rastreo; se reportan 5 casos de personas enfermas.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/02/2023): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 11 casos de personas enfermas (10 con hospitalización).
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a **hongos Enoki importados** (09/11/2022): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 3 casos de personas enfermas (todos con hospitalización); se emitió un aviso actualizado para incluir productos adicionales.

La lista 2023 engloba un total de tres brotes de ETAs, vinculados con productos no identificados; sin embargo, aún queda activo un brote de 2022, vinculado a hongos Enoki importados.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de



## DIRECCIÓN EN JEFE

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.

Por ello, el SENASICA realiza visitas de verificación a unidades de producción primaria certificadas en SRRC, que producen vegetales, en las cuales se constata la implementación y mantenimiento de medidas higiénico sanitarias para prevenir la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, lo que ha permitido descartar contaminación en vegetales de origen mexicano.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (08 de marzo 2023). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

DIRECCIÓN EN JEFE



**Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.**



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 Grecia detectaron *Salmonella* spp., en dos cargamentos de semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con las notificaciones, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Grecia es 'nulo'.

Los hechos fueron clasificados como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la aplicación de tratamiento térmico a la semilla.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México realizó importaciones de semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.

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.

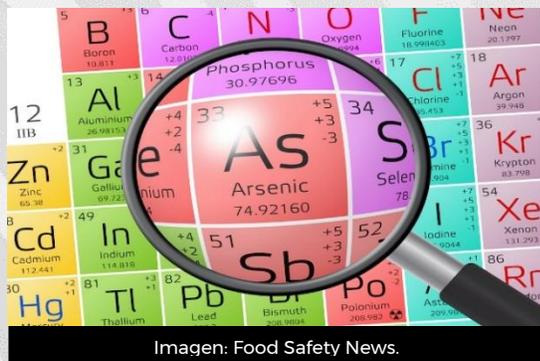
Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (09 de marzo de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.1635. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/598905>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (09 de marzo de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.1640. Sesame seeds from Nigeria with presence of *Salmonella*. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/599957>



### Unión Europea: Reduce los límites máximos permisibles de arsénico en arroz y otros productos alimenticios.



Recientemente, la Unión Europea (UE) emitió el Reglamento (UE) 2023/465, mediante el cual modifica los límites máximos permisibles (LMR) de arsénico para determinados alimentos (como el arroz), reduciéndolos con respecto a los establecidos en el Reglamento (CE) 1881/2006.

Como antecedente, se menciona que el arsénico es un metaloide presente en bajas concentraciones en las rocas, suelo y aguas subterráneas naturales, siendo los alimentos y el agua las principales rutas de exposición humana. Las formas inorgánicas son más tóxicas que el arsénico orgánico.

El documento señala que la decisión de modificar los LMR se basa en un informe científico de 2021 de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y se ejecuta después de que se pidiera a los estados miembros de la UE que controlaran los niveles de arsénico en los alimentos. Algunos de los productos para los que se realizan modificaciones, y sus nuevos LMR de arsénico inorgánico (en mg/kg de peso fresco), son los siguientes: arroz pulido o blanco, no sancochado (0.15), arroz sancochado o descascarado (0.25), harina de arroz (0.25), arroz destinado a la producción de alimentos para lactantes y niños (0.10), bebidas no alcohólicas a base de arroz (0.03) y zumos de frutas (0.02).

Finalmente, se resalta que el establecimiento de LMR más bajos, forma parte del Plan Europeo de Lucha contra el Cáncer, enfocado en limitar o eliminar el riesgo carcinogénico asociado con la presencia de productos químicos en los alimentos.

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 de vegetales.

Referencia: Comisión Europea. (marzo de 2023). REGLAMENTO (UE) 2023/465 DE LA COMISIÓN, por el que se modifica el Reglamento (CE) No. 1881/2006 en lo que respecta a los contenidos máximos de arsénico en determinados alimentos. Diario Oficial de la Unión Europea. Recuperado de:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32023R0465&from=EN>

<https://www.foodsafetynews.com/2023/03/eu-to-lower-arsenic-levels-in-some-food-products/>