



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



22 de marzo de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de fresas congeladas, por posible contaminación con Hepatitis A.. 2

Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria..... 3

EUA: Desarrollo y evaluación de un panel de luz azul para la inactivación de *Salmonella enterica* en granjas avícolas..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de fresas congeladas, por posible contaminación con Hepatitis A.



Recientemente, a través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, se dio a conocer que la empresa California Splendor Inc., de San Diego, California, está retirando del mercado fresas enteras orgánica, congeladas, por posible contaminación con el virus de la Hepatitis A.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Frozen Organic Strawberries”, de la marca Kirkland Signature, lotes 140962-08, 142162-20, 142212-22, 142222-23, 142202-21, 142232-24, 142792-54, 142782-53, 142842-55, 142862-57, 142852-56, 142912-59 y 142902-58, en paquetes de 4 lb. Estos fueron vendidos a Costco, en Los Ángeles y dos centros comerciales de San Diego, California, así como en Hawái.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de los productos, y que la producción y distribución de estos ha sido suspendida, en tanto la FDA y la compañía continúan investigando el origen de la contaminación.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los 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), México ha realizado importaciones de fresas frescas (no congeladas) procedentes de EUA.

Cabe señalar que este caso, por tratarse de fresas congeladas, es de atención de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (Cofepris). Asimismo, 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:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (16 de marzo de 2023). California Splendor, Inc. Recalls Kirkland Brand Bags of Frozen Organic Whole Strawberries Distributed by Costco in Los Angeles, Hawaii, and in Two San Diego Business Centers Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/california-splendor-inc-recalls-kirkland-brand-bags-frozen-organic-whole-strawberries-distributed>



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 semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.

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

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron detención oficial y aplicación de tratamiento térmico al producto contaminado.

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.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (20 de marzo de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.1873. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/600984>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Desarrollo y evaluación de un panel de luz azul para la inactivación de *Salmonella enterica* en granjas avícolas.



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

Recientemente, la Sociedad de Ingenieros de Instrumentación Foto-Óptica (SPIE) publicó el resumen de una conferencia, en el que se da a conocer el diseño y evaluación de la efectividad de un panel de luz azul, para la inactivación de la bacteria patógena *Salmonella enterica*, en granjas avícolas.

Como antecedente, cabe mencionar que la luz azul ha mostrado potencial para la inactivación de bacterias patógenas como *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes*, en distintos productos alimenticios (p. ej. tomate, huevo y carne de res).

La publicación señala que investigadores de CareWear Corp, la Universidad Estatal de San Diego y la Universidad de Tennessee, EUA, desarrollaron un panel de luz antimicrobiano con múltiples colores, incluido el blanco, que podría reemplazar comercialmente a las lámparas utilizadas en las granjas avícolas y en otros entornos que albergan microorganismos contaminantes. Se precisa que el panel emite luz azul con una longitud de onda de 450 nm, pulsada a 33 KHz, con una potencia media de 6.85 W y una irradiancia promedio de 11 mW/cm². Así mismo, se indica que se registró una inactivación óptima (del 100%) de *S. enterica* serovar Heidelberg, después de 3 horas de iluminación.

Finalmente, se destaca que es posible desarrollar una lámpara segura y rentable a nivel comercial, que sea útil para descontaminar productos alimenticios, mediante inactivación de las bacterias patógenas, con la tecnología descrita.

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

Referencia: Castel, J. C. et al. (17 de marzo de 2023). Inactivation of *Salmonella enterica* with a novel pulsed blue light panel. Sociedad de Ingenieros de Instrumentación Foto-Óptica (SPIE). <https://www.spiedigitallibrary.org/conference-proceedings-of-spie/PC12362/PC123620G/Inactivation-of-Salmonella-enterica-with-a-novel-pulsed-blue-light/10.1117/12.2668768.short>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0362028X2206656X>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713519305948>

<https://www.mdpi.com/2077-0472/11/8/762>