



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



10 de mayo de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Ampliación del retiro de germinados de frijol y soya, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en nuez moscada procedente de Indonesia.....	3
Bulgaria: Detección de alcaloides de pirrolizidina en comino molido procedente de Turquía.....	4
Reino Unido: Retiro de varios tipos de queso de cabra, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Ampliación del retiro de germinados de frijol y soya, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Germinados de soya. Imagen:
<https://www.alimente.elconfidencial.com/>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA comunicó que la empresa Chang Farm, de Whatley, Massachusetts, está ampliando su retiro, derivado de la contaminación por *Listeria monocytogenes*, a todos los germinados de frijol mungo (*Vigna radiata*) y ha incluido también a todos los de soya.

Como antecedente, se menciona que, el retiro de los germinados derivó de la detección de la bacteria patógena en pruebas de rutina

realizadas por la División de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York.

Se precisa que los productos incluidos en el retiro son los siguientes: “Bean Sprouts”, envasado en cajas con bolsas de 10 libras; Nature's Wonder Premium Beans Sprouts, en bolsas de 12 oz (código UPC 815098001330); y Nature's Wonder Premium Soybean Sprouts en bolsas de 12 oz (código UPC 815098001347). Estos se distribuyeron en tiendas minoristas y mayoristas de los estados de Massachusetts, Connecticut, Nueva York y Nueva Jersey, EUA. No se señalan eventos adversos, vinculados al consumo de tales productos.

Cabe mencionar 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; 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: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (10 de mayo de 2023). Chang Farm Expands Recalls Mung and Soy Bean Sprouts Because of Possible Health Risk.. Recuperado de:

<https://content.govdelivery.com/accounts/USFDA/bulletins/359b780>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en nuez moscada procedente de Indonesia.



Imagen de uso libre

aflatoxinas B1 y 42 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 5 y 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente.

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 Países Bajos detectaron aflatoxinas en nuez moscada procedente de Indonesia.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 40 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de

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

Finalmente, se menciona que las autoridades de Países Bajos realizaron retención oficial y rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 Indonesia ha realizado exportaciones de nuez moscada 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). (09 de mayo de 2023). NOTIFICATION 2023.3034. Aflatoxin in Indonesian Nutmeg. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/570942>

DIRECCIÓN EN JEFE



Bulgaria: Detección de alcaloides de pirrolizidina en comino molido procedente de Turquía.



Imagen de uso libre

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

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 1,553.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de PAs, cuando el límite

máximo permisible en Bulgaria es de 400 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

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

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). (02 de mayo de 2023). NOTIFICATION 2023.2850. Pyrrolizidine alkaloids in cumin from Turkey Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/608991>

DIRECCIÓN EN JEFE



Reino Unido: Retiro de varios tipos de queso de cabra, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados. Fuente: FSA

Recientemente, la Agencia de Normas Alimentarias (FSA) de Reino Unido, comunicó que la empresa Lactalis McLelland Ltd. está retirando del mercado varios tipos de queso de cabra, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Los productos retirados fueron los siguientes: Cricket St. Thomas Capricorn Goat Cheese, en paquetes de 100 g; Somerset Capricorn Goat Cheese, en paquetes de 100g; Somerset Capricorn

Goat Cheese, en paquetes de 85 g y Co-op Goats Cheese, en paquetes de 85 g.

Finalmente, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Reino Unido realizó exportaciones de varios tipos de queso a México.

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.

Referencia:

Agencia de Normas Alimentarias (FSA). (28 de abril de 2023). Lactalis McLelland Ltd recalls various goat cheeses because of the possible presence of *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-11-2023>