



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



15 de mayo de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de hongos, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 2

Italia: Detección de aflatoxinas en almendra sin cáscara procedente de EUA. ... 3

Nueva Zelanda: Alerta por detección de toxinas paralizantes en moluscos bivalvos de la bahía Firth of Thames..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Producto retirado. Fuente: FDA

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, comunicó que la empresa AH USA GROUP INC. está retirando del mercado hongos negros (Nam Meo), debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

Como antecedente, se menciona que el retiro se debe a que el estado de Pensilvania confirmó la presencia de *Salmonella* Javiana, *S. Mgulani* y *S. Weltevreden* en una muestra del producto en mención.

Los productos retirados fueron los siguientes: “TW4115 Black Fungus (Nam Meo)”, en paquetes de 2.5 oz. Estos se distribuyeron en supermercados de los estados de California, Florida, Texas, Illinois, Georgia, Washington, Arizona, Louisiana, Wisconsin, Ohio, Oklahoma y Pennsylvania. No se habían recibido informes de eventos adversos, a la fecha de publicación del retiro.

Finalmente, como acción precautoria, 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), México no ha realizado importaciones de hongos negros procedentes 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:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (11 de mayo de 2023). Recall Press Release: TW4115 Black Fungus (Nam Meo). Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/recall-press-release-tw4115-black-fungus-nam-meo>



Italia: Detección de aflatoxinas en almendra sin cáscara procedente de EUA.



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 Italia detectaron aflatoxinas en almendra sin cáscara, procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 21.7 +/- 9.5 µg/kg - ppb de aflatoxinas B1 y 23.1 +/- 10.2 µg/kg - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Italia son de 8 y 10 µg/kg - ppb, respectivamente.

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 Italia 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 EUA ha realizado exportaciones de almendra sin cáscara a México.

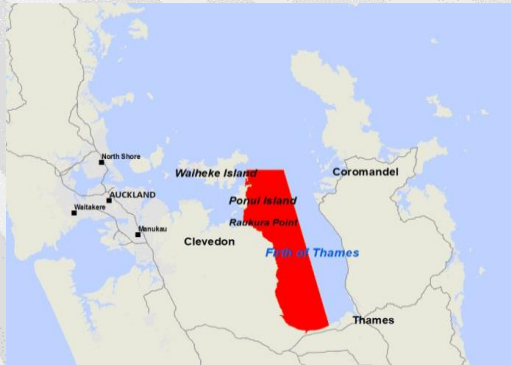
Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (15 de may de 2023). NOTIFICATION 2023.3197. Aflatossine in mandorle dagli USA/Aflatoxins above the permitted limit in almonds from The United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/611229>



Nueva Zelanda: Alerta por detección de toxinas paralizantes en moluscos bivalvos de la bahía Firth of Thames.



Zona afectada. Fuente: MPI.

Recientemente, a través del portal oficial del Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda (MPI), se emitió una Alerta de Salud Pública, mediante la que se recomienda evitar la recolección de moluscos bivalvos en el occidente del área del Firth of Thames (ubicada en la Isla Norte de Nueva Zelanda), por detección de toxinas paralizantes (PSP).

La alerta derivó de pruebas de rutina de Seguridad Alimentaria de Nueva Zelanda, las cuales mostraron niveles de PSP superiores a 0.8 mg/kg (límite permisible establecido por el MPI).

Según el comunicado, los moluscos de la parte occidental de la bahía Firth of Thames que no deben recolectarse ni consumirse, incluyen: mejillones, ostras, tuatua, pipi, toheroa, berberechos, vieiras, ojos de gato, erizo de mar y todos los demás moluscos bivalvos.

Finalmente, las autoridades indican que continuarán con el monitoreo de los niveles de toxinas y comunicarán cualquier cambio en estos.

Cabe mencionar que las PSP son producidas por algas unicelulares del fitoplancton marino (denominadas dinoflagelados), capaces de producir toxinas muy potentes y letales, siendo la saxitoxina la más conocida.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México no ha realizado importaciones de moluscos bivalvos procedentes de Nueva Zelanda.

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

Referencias: Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda (MPI). (10 de mayo de 2023). Public health warning: shellfish biotoxin alert - Western half, Firth of Thames. Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/public-health-warning-shellfish-biotoxin-alert-western-half-firth-of-thames/>

<https://www.mpi.govt.nz/fishing-aquaculture/recreational-fishing/where-unsafe-to-collect-shellfish/shellfish-biotoxin-alerts/#map>