



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



15 de noviembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Actualización de retiro de melón, por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
EUA: Retiro de pasas, por posible contaminación con sulfitos no declarados.	3
Unión Europea: Desarrolla plataforma TKPlate 1.0 para la evaluación de riesgos químicos.....	4



Canadá: Actualización de retiro de melón, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente: CFIA

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 14 de noviembre de 2023, se dio a conocer que las empresas Fruits et Légumes Gaétan Bono, Beauvais Ltée., Grade A Fruits and Vegetables Ltd., y Botsis Fruits & Legumes Inc. están retirando melón del mercado, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Cantaloupes”, marca Malichita. Este fue vendido entre el 22 de octubre de 2023 y el 14 de noviembre de 2023, en las provincias de Alberta, Columbia Británica, Nuevo Brunswick, Newfoundland y Labrador, Nueva Escocia, Ontario, Isla del Príncipe Eduardo y Quebec, y posiblemente en otras provincias y territorios.

El retiro derivó de resultados de pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena. Se menciona que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del producto. Así mismo, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

En el contexto nacional, México no ha importado melón procedente de Canadá. 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos, precisando que las empresas asociadas, no se encuentran certificadas por el SENASICA.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (14 de noviembre de 2023). Malichita brand Cantaloupes recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/malichita-brand-cantaloupes-recalled-due-salmonella#change-log>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de pasas, por posible contaminación con sulfitos no declarados.



Producto retirado. Fuente: FDA.

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), el 14 de noviembre de 2023 se dio a conocer que la empresa USA Hookah, LLC dba Eltahan (de Paterson, New Jersey) está retirando del mercado pasas, por su posible contaminación con sulfitos (no declarados en la etiqueta).

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Eltahan Golden Raisins”, Código Universal del Producto (UPC) es 2337660022, en paquetes de plástico transparente de 400 g Este fue vendido en tiendas minoristas de los estados de New

York, New Jersey y Pennsylvania.

El retiro inició inmediatamente después de que un muestreo de rutina, realizado por el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de New York, descubrió que el producto se distribuía en un empaque que no revelaba la presencia de sulfitos. Se menciona que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del producto. Así mismo, se indica que la producción y distribución del mismo se suspendió, hasta que la FDA y la empresa verifiquen que el problema se haya corregido.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de varios tipos de pasas procedentes de EUA. Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; 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 and Drug Administration (FDA). (14 de noviembre de 2023). Eltahan Issue Allergy Alert on Undeclared Sulfites in Golden Raisins. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/eltahan-issue-allergy-alert-undeclared-sulfites-golden-raisins>



Unión Europea: Desarrolla plataforma TKPlate 1.0 para la evaluación de riesgos químicos.



Fuente: EFSA.EUROPA.EU

El 14 de noviembre de 2023, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), comunicó el desarrollo de la plataforma TKPlate 1.0 para la evaluación de riesgos químicos mediante modelización toxicocinética y toxicodinámica de productos químicos, a fin de reducir los ensayos con animales.

Como antecedente, se menciona que, en abril de 2016, la Agencia Europea de Químicos (ECHA), celebró un taller científico en el que utilizó por primera vez el término “Metodologías de nuevo enfoque” (NAM), para los métodos no experimentales en animales; y debatió su uso.

Se precisa que, la plataforma TKPlate 1.0 (disponible en línea y como aplicación) es una herramienta de acceso abierto, acoplada a una interfaz gráfica que se centra en la modelización toxicocinética (lo que el cuerpo hace al producto químico) y toxicodinámica (lo que el producto químico le hace al cuerpo) de productos químicos, en especies de importancia para la inocuidad de los alimentos y los piensos.

La plataforma está construida como un flujo de trabajo de 7 módulos: 1. Módulo de entrada. 2. Dosimetría directa. 3. Dosimetría inversa. 4. Modelización de la dosis de referencia. 5. Modelización dinámica del presupuesto energético 6. Caracterización del riesgo de las mezclas y 7. Informe automatizado.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

European Food Safety Authority (EFSA) (14 de noviembre de 2023). User Guide for TKPlate 1.0: An open access platform for implementing new approach methodologies in chemical risk assessment through toxicokinetic and toxicodynamic modelling. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2023.EN-8441>