



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



23 de octubre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 2

EUA: Retiro de hongos enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

España: Detección de residuos de micotoxinas en pasa procedente de Turquía.
..... 4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



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

El 20 de octubre de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre la retención de melón originario de México, debido a posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

El motivo de la alerta 22-01 es la retención, sin examen físico, de todo tipo de melón fresco (sin refrigerar, refrigerado o congelado) o procesado, incluyendo fruta fresca picada o en rodajas, excepto de aquellas empresas que figuran en la Lista Verde de la Alerta.

De acuerdo con la última actualización, se incluyó en la Lista amarilla a **Agrícola Orqui S.A. de C.V. (fecha de publicación: 20/10/2023), del municipio de Hermosillo, Sonora.**

Esta unidad de producción se encuentra en el **Directorio de Empresas Certificadas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el cultivo de melón**, actualizado al 13 de abril de 2023.

Se precisa que las empresas nombradas en la lista amarilla deberán realizar cinco envíos en los que muestren resultados de laboratorio negativos a *Salmonella* spp. Una vez demostrado que los cargamentos referidos estuvieron libres de la bacteria, la empresa deberá presentar una solicitud para ser incluida en la Lista Verde.

Cabe señalar que en el territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); y otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (20 de octubre de 2023). Import Alert 22-01. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.html

DIRECCIÓN EN JEFE**EUA: Retiro de hongos enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**

Producto retirado. Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 22 de octubre de 2023 se dio a conocer que la empresa Utopia Produce, de Glendale, Nueva York, está retirando del mercado hongos enoki, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se menciona que el retiro derivó de pruebas de rutina realizadas por el Departamento de Agricultura de Virginia Occidental, las

cuales confirmaron la presencia de la bacteria.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Enoki mushrooms”, marca Qilu Enterprises, en bolsas de plástico de 200 gr, Código Universal del Producto (UPC) 928918-610109. Este fue distribuido en los estados de Nueva York, Nueva Jersey, Pensilvania, Massachusetts, Maryland y Virginia Occidental. Se menciona que hasta el momento no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del producto.

En el contexto nacional, México no ha importado hongos enoki procedentes de EUA. 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 en la producción y procesamiento primario; 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 Safety News. (22 de octubre de 2023). Enoki mushrooms recalled in several states after testing finds *Listeria* contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/10/enoki-mushrooms-recalled-in-several-states-after-testing-finds-listeria-contamination/>

DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de residuos de micotoxinas en pasa 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 que las autoridades de España detectaron ocratoxinas A, en pasa sultana procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 14.1 ± 4.7 $\mu\text{g}/\text{kg}$ -ppb de ocratoxina A, cuando los límites máximos permisibles en España son de 8.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ -ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de pasas procedentes de Turquía. Cabe señalar que, en el territorio nacional 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). (23 de octubre de 2023). NOTIFICATION 2023.7193 Ocratoxina A en pasas sultanas procedentes de Turquía vía Alemania // Ochratoxin A in sultanas from Turkey via Germany. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/639205>