



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



17 de abril de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Situación actual del brote de Norovirus vinculado con ostras congeladas originarias de Corea del Sur..... 2

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Nicaragua..... 3

Canadá: CFIA actualiza requisitos de etiquetado de uvas frescas, relacionados con el uso de dióxido de azufre..... 4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Situación actual del brote de Norovirus vinculado con ostras congeladas originarias de Corea del Sur.



Fuente: Food Poison Journal.

A través de portal Food Poison Journal, el 17 de abril de 2024, se informó la situación actual del brote de Norovirus en el condado de San Diego, California, vinculado con el consumo de ostras congeladas originarias de Corea del Sur.

Se precisa que las ostras fueron producidas por la empresa JBR (KR 15 SP) en Tongyeong, Corea del Sur, de donde se enviaron a distribuidores del estado de California, EUA.

Así mismo, se indica que las autoridades de salud del condado de San Diego han informado 11 casos de infecciones por Norovirus, los cuales se han relacionado con el consumo de las ostras.

Finalmente, como acción precautoria, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) ha emitido una advertencia a las personas, para que no consuman ostras congeladas, además de exhortar a restaurantes y minoristas a no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

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 microbiológicos.

Referencia:

Food Poison Journal. (17 de abril de 2024). Norovirus Outbreak linked to South Korean Oysters in San Diego. Recuperado de:

<https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/norovirus-outbreak-linked-to-south-korean-oysters-in-san-diego/>

<https://www.foodsafetynews.com/2024/04/fda-issues-warning-about-oysters-imported-from-korea-linked-to-norovirus-outbreak/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Nicaragua.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 17 de abril de 2024 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Nicaragua.

Se indica que se identificó una concentración de 8.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb. El hecho se clasificó como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue el retorno del producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuate de Nicaragua. 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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de abril de 2024). NOTIFICATION 2024.3098. Aflatoxin B1 in peanuts from Nicaragua. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/679017>



Canadá: CFIA actualiza requisitos de etiquetado de uvas frescas, relacionados con el uso de dióxido de azufre.



El 15 de abril de 2024, el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-APHIS), dio a conocer que la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) actualizó los requisitos de etiquetado para uvas frescas, relacionados con el uso de dióxido de azufre (SO₂) durante el almacenamiento y transporte.

La actualización en comento derivó de una evaluación por parte de la CFIA sobre el uso del dióxido de azufre en uvas frescas, en la que se concluyó que dicho gas sería reclasificado bajo los escenarios siguientes:

- 1) Cuando las uvas frescas destinadas al consumidor, pre-ensadas en puntos de venta al por menor, hayan sido tratadas con dióxido de azufre, deberán declararse los sulfitos como aditivo alimentario, en la etiqueta (solo cuando su concentración sea igual o mayor a 10 ppm; en caso contrario, se considerarán como coadyuvante tecnológico, sin que se tengan que declarar en la etiqueta).
- 2) Cuando el dióxido de azufre se utilice durante el almacenamiento y transporte de uvas frescas destinadas al consumidor, pre-ensadas en recipientes distintos a los originales (p. ej. contenedores de envío), se considerará como aditivo alimentario; por lo tanto, los sulfitos deben declararse en la etiqueta, independientemente de su concentración.

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:

Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-APHIS). (15 de abril de 2024). Report Number: CA2024-0014. Report Name: Canada Updates on Sulfur Dioxide Used on Fresh Grapes During Storage and Transport. Recuperado de: https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Canada%20Updates%20on%20Sulfur%20Dioxide%20Used%20on%20Fresh%20Grapes%20During%20Storage%20and%20Transport_Ottawa_Canada_CA2024-0014.pdf

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (05 de abril de 2024). Labelling requirements for fresh fruits or vegetables. Recuperado de: <https://inspection.canada.ca/food-labels/labelling/industry/fresh-fruits-or-vegetables/eng/1631894552081/1631895352383>