



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



20 de agosto de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La empresa Gutiérrez Distributor retira canela en polvo, debido a niveles altos de plomo..... 2

EUA: Autoridades de Idaho investigan brote de *Campylobacter* relacionado con leche cruda..... 3

EUA: FDA advierte deficiencias de empresa de España, en buenas prácticas de manejo de productos pesqueros. 4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La empresa Gutiérrez Distributor retira canela en polvo, debido a niveles altos de plomo.



El 19 de agosto de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA notificó que la empresa Gutiérrez Distributor (Passaic, Nueva Jersey), está retirando del mercado productos de canela en polvo, debido a su contaminación con altos niveles de plomo.

El retiro derivó de un análisis de muestras del producto, realizado por el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York (NYSAGM), el cual reveló elevados niveles del metal referido, en el mismo.

Se precisa que los productos potencialmente afectados se encuentran en paquetes de plástico transparente de 1.5 oz, marca El Servidor Corp. Estos se distribuyeron a tiendas minoristas ubicadas en el estado de Nueva York, a partir del 14 de enero de este año. A la fecha, no se han confirmado casos de intoxicaciones por plomo, relacionadas con los productos descritos.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, México ha importado canela en rama y en polvo, 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, incluyendo la atención a peligros físicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). (19 de agosto de 2024). Gutierrez Distributor Recalls El Servidor Corp Ground Cinnamon Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/gutierrez-distributor-recalls-el-servidor-corp-ground-cinnamon-because-possible-health-risk>

DIRECCIÓN EN JEFE**EUA: Autoridades de Idaho investigan brote de *Campylobacter* relacionado con leche cruda.**

Imagen de uso libre.

El 19 de agosto de 2024, el Departamento de Salud y Bienestar de Idaho (IDHW) informó que se está investigando un brote de infecciones por bacterias patógenas del género *Campylobacter*, relacionado con el consumo de leche cruda.

Se señala que, desde el 24 de julio de 2024, el IDHW ha recibido reportes de 18 personas que experimentaron síntomas y dieron positivo a *Campylobacter*. Dichas personas informaron haber comprado y consumido leche cruda (sin pasteurizar), en el condado de Jefferson; en 17 de los casos, la leche fue producida por la empresa Paradise Grove Dairy, la cual distribuye sus productos en numerosas tiendas de todo el sur de Idaho.

Derivado de lo anterior, la compañía detuvo voluntariamente la producción de leche el 2 de agosto; inspeccionó y reparó el equipo que utiliza; y aumentó la frecuencia de las pruebas para diagnóstico microbiológico, antes de reanudar la producción (el 12 de agosto). Así mismo, la División de Salud Pública del IDHW, en colaboración con el Distrito Central de Salud (CDH), el Departamento de Salud Pública del Este de Idaho (EIPH) y el Departamento de Agricultura del Estado de Idaho (ISDA), mantienen una investigación en curso.

En el contexto nacional, México ha importado leche y sus productos de EUA. Cabe señalar que en el país 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:

Departamento de Salud y Bienestar de Idaho (IDHW) (19 de agosto de 2024). Health officials investigate outbreak linked to raw milk. <https://healthandwelfare.idaho.gov/news/health-officials-investigate-outbreak-linked-raw-milk>

<https://www.foodsafetynews.com/2024/08/campylobacter-outbreak-in-idaho-traced-to-unpasteurized-raw-milk/#more-242041>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: FDA advierte deficiencias de empresa de España, en buenas prácticas de manejo de productos pesqueros.



Imagen: <https://reporte32mx.com>

El 19 de agosto de 2024, a través del portal Food Safety News y con base en información de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, se dio a conocer que dicha institución emitió una Carta de Advertencia a la empresa Jolca S.A. (Huevar del Aljarafe, Sevilla, España), por deficiencias en la aplicación de buenas prácticas de manejo (BPMs) de productos pesqueros.

La Carta deriva de una inspección de la FDA a las instalaciones de la compañía, durante el procesamiento primario de productos pesqueros, la cual reveló múltiples deficiencias para garantizar la inocuidad de los mismos.

Entre los hallazgos de la Agencia, destacan los siguientes: 1. El Plan de BPMs no enumera los riesgos de contaminación con *Staphylococcus aureus*, histamina, y toxinas asociadas con las anchoas saladas, el atún en aceite y el atún natural; 2. Dicho Plan también carece de componentes esenciales (p. ej. límites críticos, procedimientos y registros de monitoreo de peligros, y procedimientos de verificación para los puntos críticos de control identificados); y 3. No se tiene identificado el riesgo de formación de toxinas de *S. aureus*, durante la preparación de ingredientes adicionales (p. ej. aceitunas).

Adicionalmente, se apunta que la FDA ha solicitado a la compañía que tome medidas correctivas inmediatas, para subsanar las deficiencias referidas.

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, químicos y físicos.

Referencia:

Food Safety News (19 de agosto de 2024). FDA sends warning letter to Spanish food firm over seafood HACCP violations. <https://www.foodsafetynews.com/2024/08/fda-sends-warning-letter-to-spanish-food-firm-over-seafood-haccp-violations/>
<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/jolca-sa-677664-03212024>