



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Reser's Fine Foods, Inc. retira del mercado kits de comida por contener pepino potencialmente contaminado con *Salmonella* spp.....2

Unión Europea: EFSA y ECDC publican informe sobre enfermedades transmitidas por alimentos.3

Alemania: Detección de óxido de etileno en ajonjolí procedente de Guatemala.....4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Reser's Fine Foods, Inc. retira del mercado kits de comida por contener pepino potencialmente contaminado con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 10 de diciembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Reser's Fine Foods, Inc. está retirando voluntariamente del mercado, un producto (kits de comida Gyro Family Kit) que contiene pepino potencialmente contaminado con *Salmonella* spp.

Como antecedente se destaca que, el retiro derivó de que Reser's Fine Foods, Inc. fue alertado por su proveedor, de una posible contaminación con el patógeno referido de los pepinos utilizados en los productos en comento.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: "Gyro Family Kit" en bandejas de plástico con tapa, marca Sprouts Farmers Market, con fechas de caducidad del 29/12/2024 al 07/01/2025 y Código UPC 20594800000. Estos fueron distribuidos a las tiendas Sprouts en los estados de: Alabama, Arizona, California, Colorado, Delaware, Florida, Georgia, Kansas, Luisiana, Maryland, Misuri, Carolina del Norte, Nueva Jersey, Nuevo México, Nevada, Oklahoma, Pensilvania, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Utah, Virginia, Washington y Wyoming.

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 pepino 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) (10 de diciembre de 2024). Reser's Fine Foods, Inc. Recalls Select Lots of Sprouts Farmers Market Gyro Family Kits Due to Potential *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/resers-fine-foods-inc-recalls-select-lots-sprouts-farmers-market-gyro-family-kits-due-potential?permalink=120DEC57840D1C49D51FE5E6BE665F67863BF80F83167104296E160B4A62C5ED>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: EFSA y ECDC publican informe sobre enfermedades transmitidas por alimentos.



El 10 de diciembre de 2024, a través del portal Food Safety Magazine, se dio a conocer que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para el Control y la Prevención de Enfermedades (ECDC) publicaron el último informe de zoonosis "One Health" 2023 en el que se reveló la prevalencia de enfermedades transmitidas por alimentos en la Unión Europea.

El informe destaca los siguientes hallazgos:

1. En 2023, los casos de *Listeria monocytogenes* alcanzaron 2,952, representando un aumento continuo desde 2019. Este patógeno, asociado principalmente con alimentos listos para comer como salmón ahumado, carnes y lácteos, provocó 19 brotes, 133 casos, 84 hospitalizaciones y 11 muertes, siendo el envejecimiento poblacional un factor clave en su gravedad.
2. Las infecciones por *Campylobacter* spp. aumentaron ligeramente de 139,225 casos en 2022 a 141,181 en 2023. Este patógeno, relacionado con aves de corral y productos cárnicos, generó 15 brotes, 1,174 enfermedades y 90 hospitalizaciones, manteniendo una incidencia estable desde 2019.
3. Por su parte, las infecciones por *Salmonella* spp. subieron de 65,478 a 77,486 casos en 2023, con 1,115 brotes, 9,210 casos relacionados, 1,726 hospitalizaciones y 16 muertes. Los huevos, alimentos mixtos y carne de aves fueron las principales fuentes de infección, aunque el cumplimiento de los objetivos de reducción de *Salmonella* spp. disminuyó en los Estados miembros.
4. Finalmente, las infecciones por *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) registraron 10,217 casos en 2023, con 66 brotes, 270 casos, 48 hospitalizaciones y una muerte, siendo los lácteos, quesos y carne de bovino las principales fuentes.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

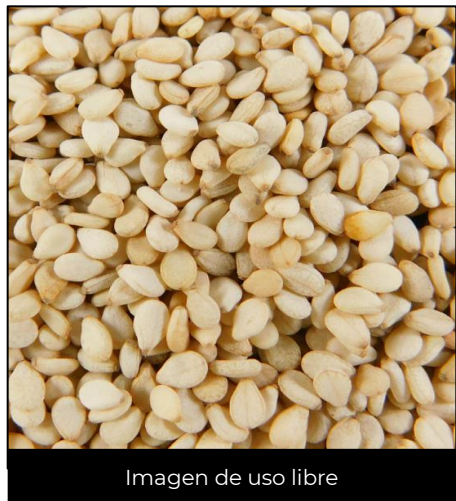
Referencias: Food Safety Magazine (10 de diciembre de 2024). Foodborne Illnesses on the Rise in EU; *Listeria* Cases Reach Highest Level Since 2007. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9962-foodborne-illnesses-on-the-rise-in-eu-listeria-cases-reach-highest-level-since-2007>

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (10 de diciembre de 2024). The European Union One Health 2023 Zoonoses report. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9106>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Alemania: Detección de óxido de etileno en ajonjolí procedente de Guatemala.



El 09 de diciembre de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Alemania, se detectaron residuos de óxido de etileno en ajonjolí procedente de Alemania.

De acuerdo con la notificación, se identificaron en las muestras concentraciones de 2.1 y 1.7 mg/kg - ppm de óxido de etileno, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Alemania es de 0.05 mg/kg - ppm.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la detención del producto contaminado por el operador.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de ajonjolí de Guatemala. 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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (09 de diciembre de 2024). Notification 2024.9049 Ethylene oxide in sesame seeds from Guatemala, via the United Kingdom and the Netherlands. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/730604>