



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



4 de enero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de productos de carne debido a posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
Países Bajos: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano procedente de Turquía.....	3
Internacional: Investigadores publican análisis sobre contaminantes de frutos secos y mariscos.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos de carne debido a posible contaminación con *Salmonella* spp.



Productos retirados. Imagen: FSIS.

El 3 de enero de 2024, el Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), notificó que Fratelli Beretta USA, Inc. (ubicado en Mount Olive, Nueva Jersey), está retirando aproximadamente 11,097 lb (5 ton) de productos de carne, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto a partir del análisis de muestras colectadas por el Departamento de Agricultura de Minnesota, el cual confirmó la presencia de la bacteria patógena referida.

Los productos retirados tienen los siguientes datos en la etiqueta: "BUSSETO FOODS CHARCUTERIE SAMPLER Prosciutto, Sweet Sopressata, and Dry Coppa", en bandejas de plástico de 18 lb, código de lote L075330300. Los productos sujetos a retiro llevan el número de establecimiento "EST. 7543B", dentro de la marca de inspección del USDA; estos se enviaron a los centros de distribución de Sam's Club en los estados de Georgia, Illinois, Indiana, Minnesota, Carolina del Norte, Ohio, Oklahoma y Texas.

Finalmente, se exhorta a la población a no consumir los productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de varios tipos de carne de EUA. Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Food Safety and Inspection Service (FSIS). (3 de enero de 2024). Fratelli Beretta USA, Inc. Recalls Busseto Foods Brand Ready-to-Eat Charcuterie Meat Products Due to Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fratelli-beretta-usa-inc--recalls-busseto-foods-brand-ready-eat-charcuterie-meat>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano procedente de Turquía.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 28 de diciembre de 2023, se notificó, con base en la inspección interna de una empresa de Países Bajos, se detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs) en orégano procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 21,000 µg/kg - ppb de PAs, cuando el límite máximo permisible en Países Bajos es de 1,000 µg/kg - ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se indica que el producto potencialmente contaminado también se distribuyó en Omán, Catar y Emiratos Árabes Unidos. La medida adoptada fue informar a los países donde se distribuyó el producto.

Los PAs son toxinas naturales, producto del metabolismo secundario de las plantas, que sirven a estas como mecanismo de defensa frente a herbívoros. Son compuestos potencialmente tóxicos para el ser humano, con efectos en diversos grados de daño hepático y enfermedad venoclusiva.

En el contexto nacional, México ha importado orégano de Turquía. 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). (28 de diciembre de 2023). NOTIFICATION 2023.8965. Pyrrolizidine alkoids in oregano, from Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/654198>



Internacional: Investigadores publican análisis sobre contaminantes de frutos secos y mariscos.



Fuente: Food Safety News

El 04 de enero de 2024, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que, científicos del Centro Conjunto Internacional de Investigación sobre Seguridad Alimentaria (IJC-FOODSEC; Tailandia) y de la Universidad Marítima de Gdynia (Polonia), publicaron estudios sobre los principales agentes contaminantes detectados en frutos secos y mariscos.

Los trabajos se basaron en el análisis de datos del Sistema Europeo de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF).

Se señala que el estudio de IJC-FOODSEC, referente a contaminantes en frutos secos contaminados con micotoxinas, derivó en las siguientes conclusiones: 1) De 2011 a 2021 se publicaron 2, 800 reportes (1,545 para cacahuete, 795 para pistache, 311 para avellana y 149 para almendra); 2) 95% de las notificaciones (2,669) correspondieron a aflatoxinas, 4% (105) a aflatoxinas B1, 1% (26) (adicionalmente, hubo un informe ocratoxinas y uno de fumonisinas B); 3) En 91% de los casos (2,560) se informaron rechazos en frontera de productos provenientes de China, Argentina, EUA, Irán, Turquía y Australia, por su posible contaminación.

Por otro lado, los investigadores de la Universidad Marítima de Gdynia, quienes realizaron el análisis en mariscos, concluyeron que los principales peligros registrados fueron: agentes patógenos (*Listeria*, *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Vibrio*, norovirus, mesófilos y enterobacterias), histamina, metales pesados (mercurio y cadmio), productos veterinarios (nitrofurano, cloranfenicol y verde de leucomalaquita), parásitos (nematodo *Anisakis* spp.) y aditivos (sulfitos).

Cabe señalar que, en México, el SENASICA realiza acciones en materia de Inocuidad Agrícola y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario.

Referencia:

Food Safety News (14 de diciembre de 2023). Studies use RASFF data to analyze nut and seafood hazards. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/01/studies-use-rasff-data-to-analyze-nut-and-seafood-hazards/>
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S096399692300460X>
<https://www.mdpi.com/2073-4441/15/3/548>