



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



15 de enero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de *Escherichia coli* en queso procedente de Francia.... 2

EUA: Retiro de producto de raíz de tejocote, por posible contaminación con glucósidos cardiacos..... 3

EUA: La FDA propone reorganización en el Programa Unificado de Alimentos Humanos..... 4



DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de *Escherichia coli* en queso procedente de Francia.



Imagen de uso libre

El 15 de enero de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Países Bajos, se detectó *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), en queso procedente de Francia.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Países Bajos es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue informar a los países donde se distribuyó el producto.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Francia. 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (15 de enero de 2024). NOTIFICACIÓN 2024.0294. STEC in cheese. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/657056>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de producto de raíz de tejocote, por posible contaminación con glucósidos cardíacos.



Producto retirado. Fuente: FDA

El 12 de enero de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, notificó que la compañía World Green Nutrition, está retirando del mercado un producto de raíz de tejocote mexicano (en trozos), debido a su posible contaminación con glucósidos cardíacos.

Se señala que el retiro comenzó luego de que la FDA emitiera una alerta de que el producto referido parecía contener adelfa amarilla (*Thevetia peruviana*). Al respecto, se sabe que todas las partes de la planta de *T. peruviana* contienen glucósidos cardíacos, compuestos altamente tóxicos para humanos y animales, pues su ingestión causa efectos adversos para la salud a nivel neurológico, gastrointestinal y cardiovascular, los cuales pueden llegar a ser graves o fatales; los síntomas consisten en: náuseas, vómito, mareo, diarrea, dolor abdominal, alteración cardíaca y arritmia, entre otros.

Se precisa que el producto viene en envase de polietileno de color blanco y tapa verde, de 0.3 oz (7 g), marca ELV ALIPOTEC, No. lote: 090222 070722, 150722N, 190722N, 150722N-1, 110522, 070722, 040722, 260522, 190722N-1, 150822, 160622, 030123, 150722N, 030123, 291122, 250123, 130123, 040722, 030123, 160622, 250123, 250123, 250123, 250123, 250123, 250123, 250123, 150722N, 160622, 260123D, 190722N, 250123, 140223, 030223, 010323, 190722N, 200722, 250123, 150722N, 020323, 260123D, 190722N, 260123D, 010323, 030223, 260123D, 260123D y 140223D; este solo se vende a través de distribuidores autorizados y no en plataformas de comercio electrónico ni en tiendas físicas. Hasta ahora no se han reportado casos de personas enfermas, vinculados con dicho producto. Asimismo, se informa que se suspende la comercialización del producto en 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 y químicos.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) (12 de enero de 2024). World Green Nutrition, Inc. is Recalling ELV Alipotec Brand Mexican Tejocote Root Supplement Pieces (Raiz De Tejocote Mexicano Suplemento En Trozos), Net. Wt. 0.3 OZ (7g), Due to the Presence of Yellow Oleander in this Product. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/world-green-nutrition-inc-recalling-elv-alipotec-brand-mexican-tejocote-root-supplement-pieces-raiz>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA propone reorganización en el Programa Unificado de Alimentos Humanos.



El 12 de enero de 2024, a través del portal Food Safety News, se informó que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos propuso una reorganización en el Programa Unificado de Alimentos Humanos (HFP) y un nuevo modelo de la Oficina de Asuntos Regulatorios (ORA), con el fin de reforzar la capacidad de la Agencia para supervisar y proteger el suministro de alimentos para consumo humano y otros productos.

Como antecedente, se menciona que el Programa referido busca coadyuvar en la reducción de enfermedades transmitidas por alimentos, y contempla: la inocuidad alimentaria, la seguridad química, las nuevas tecnologías agrícolas y la nutrición.

Conforme a la última actualización, el paquete de reorganización propuesto incluye los siguientes cambios: 1) Los centros de productos y el HFP de la FDA serán los únicos responsables de recibir, clasificar y tramitar denuncias; 2) Cambio del nombre de la ORA por el de Oficina de Inspecciones e Investigaciones (OII); 3) Creación de la Oficina del Funcionario Médico Principal (OCMO) y la Oficina de Preparación y Respuesta de Salud Pública; 4) Fusión de la Oficina de Antiterrorismo y Amenazas Emergentes (OCET) y la Oficina de Ciencia e Innovación Regulatorias (ORSI) para formar la Oficina de Ciencia Reguladora y Emergente; y 5) Creación de una Oficina de Transformación Empresarial.

Finalmente, se destaca que, la propuesta está siendo examinada por el Departamento de Salud y Servicios Humanos (HHS), y se espera su aplicación durante 2024 (previa finalización de otros requerimientos).

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Food Safety News (12 de enero de 2024). 2024 food safety is in the hands of the government, industry, and the consumer. <https://www.foodsafetynews.com/2024/01/2024-food-safety-is-in-the-hands-of-government-industry-and-the-consumer/>