



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**23 de enero de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de ciruelas deshidratadas, por posible contaminación con sulfitos. 2

Irlanda: Autoridades informan sobre los principales patógenos transmitidos por alimentos..... 3

Brasil: Especies y cepas de microorganismos en formulaciones de bioplaguicidas registrados. .... 4

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Retiro de ciruelas deshidratadas, por posible contaminación con sulfitos.



Productos retirados. Fuente: FDA.

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), el 19 de enero de 2024 se dio a conocer que la empresa Rong Shing Trading NY Inc. (de Brooklyn, Nueva York) está retirando del mercado ciruelas deshidratadas, por su posible contaminación con sulfitos (no declarados en la etiqueta).

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Lian Sheng Dried Plum”, Código Universal de Producto (UPC) 6928580581396, en botellas de plástico transparente de 5.8 oz (165 g); y “Lian Sheng Dried Tangerine Plum”, UPC 6928580580214, en botellas de plástico transparente de 4.7 oz (135 g). Los productos anteriores fueron vendidos en tiendas minoristas de todo el país (en el caso del primero) y de estados de Florida y Nueva York (en el caso del segundo).

El retiro inició inmediatamente después de que un muestreo de rutina, realizado por el Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de Florida (y un análisis posterior realizado por el personal del Laboratorio de Alimentos), revelaran que los productos se distribuían en un empaque que no indicaba la presencia de sulfitos. Se menciona que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo de los productos.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos, sino devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de ciruela fresca procedente 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; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

#### Referencias:

Food and Drug Administration (FDA). (19 de enero de 2024). Rong Shing Trading NY Inc. Issues Alert on Undeclared Sulfites in “Lian Sheng Dried Plum”. Recuperado de: [https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/rong-shing-trading-ny-inc-issues-alert-undeclared-sulfites-lian-sheng-dried-plum?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/rong-shing-trading-ny-inc-issues-alert-undeclared-sulfites-lian-sheng-dried-plum?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

Food and Drug Administration (FDA). (19 de enero de 2024). Rong Shing Trading NY Inc. Issues Alert on Undeclared Sulfites In “Lian Sheng Dried Tangerine Plum”. Recuperado de: [https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/rong-shing-trading-ny-inc-issues-alert-undeclared-sulfites-lian-sheng-dried-tangerine-plum?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/rong-shing-trading-ny-inc-issues-alert-undeclared-sulfites-lian-sheng-dried-tangerine-plum?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

## Irlanda: Autoridades informan sobre los principales patógenos transmitidos por alimentos.



A través del portal Food Safety News, el 23 de enero de 2024, se dio a conocer que el Centro de Vigilancia de la Protección de la Salud de Irlanda (HPSC) ha publicado un informe sobre los principales patógenos transmitidos por alimentos, durante 2022, los cuales incluyen a bacterias de los géneros *Campylobacter*, *Salmonella*, *Escherichia* y *Listeria*.

El comunicado señala que, entre los principales datos aportados para los patógenos referidos, se encuentran los siguientes: 1) *Campylobacter*: se registraron 3,617 casos; la tasa de notificación fue superior a la media de la Unión Europea (UE), siendo los menores de 5 años (61% hombres) los más afectados; el mayor número de notificaciones se registró en junio (474); los brotes variaron en tamaño (de 2 a 11 casos), con 3 personas enfermas; 2) *Salmonella*: se registraron 342 infecciones (142 personas hospitalizadas); la tasa de notificación fue inferior a la media de la UE, siendo los niños de 1 a 4 años los más perjudicados; se notificaron 17 brotes; los serotipos más comunes fueron *S. Typhimurium*, *S. Typhimurium* monofásica y *S. Enteritidis*; 99 pacientes informaron haber enfermado fuera de Irlanda (principalmente en España, Portugal y Turquía); 3) *Escherichia coli*: se registraron 980 casos (322 personas hospitalizadas); la tasa de notificación fue superior a la media de la UE, siendo los niños de ≤1 a 4 años y los adultos de más de 65 años los más afectados; los serotipos más comunes fueron O26 (232 casos), O157 (164 casos), O145, O146, O103 y O91; se reportaron 24 casos de síndrome urémico hemolítico (SUH) asociados a los serotipos O26 (10), O157 (6), O103 (1), O145 (1), O5 (1) y O55 (1); se notificaron 78 brotes con 208 personas enfermas; y 4) *Listeria*: se registraron 18 casos; las tasas de notificación fueron la mitad de la tasa media de la UE, siendo las personas mayores de 65 años las más perjudicadas; se presentaron casos en menores de 1 a 4 años (2) y uno relacionado en una mujer embarazada.

Cabe señalar que, en México, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

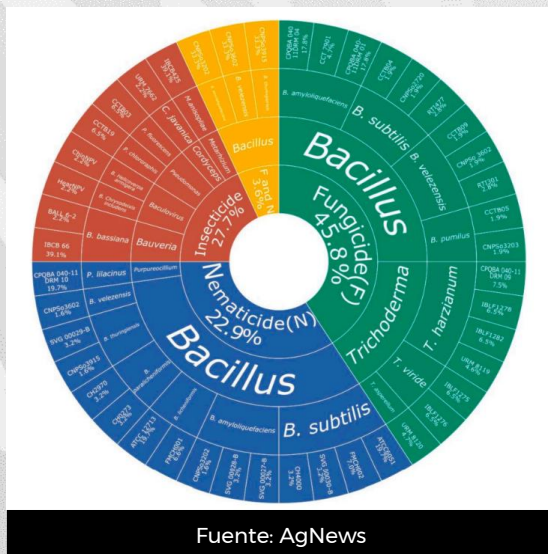
Referencia:

Food Safety News. (23 de enero de 2024). Most major pathogens see an increase in Ireland. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/01/most-major-pathogens-see-increase-in-ireland/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Brasil: Especies y cepas de microorganismos en formulaciones de bioplaguicidas registrados.



Fuente: AgNews

El 18 de enero de 2024, a través del portal AgNews, se dio a conocer que científicos de la Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria (Embrapa) y la Universidad Federal de Lavras (UFLA), publicaron una nota en la que realizan un recuento de los bioplaguicidas registrados en Brasil, así como su constitución (especies y cepas microbianas utilizadas en su formulación).

Como antecedente, se menciona que Brasil es uno de los mayores consumidores de bioplaguicidas, a nivel mundial.

El comunicado señala que, durante 2022, se registraron en Brasil más de 480 bioplaguicidas, 83 de los cuales están formulados con combinaciones de microorganismo. Las principales especies en estas formulaciones son las siguientes (se indica la proporción de bioplaguicidas que las contienen): *Bacillus amyloliquefaciens* (22.9%), *Bacillus subtilis* (12.1%), *Bacillus licheniformis* (7.2%), *Bacillus velezensis* (4.9%), *Trichoderma harzianum* (12.1%), *Beauveria bassiana* (8.5%), *Metarhizium anisopliae* (8.1%), *Trichoderma viride* (6.3%), *Paecilomyces lilacinus* (5.4%) y otras 10 (17.5%); Estos productos incluyeron insecticidas (32%), fungicidas (41%), nematicidas (22%) y fungicidas/nematicidas (5%). Finalmente, se prevé que la reducción de obstáculos regulatorios y la aceptación de los bioplaguicidas, conducirá al crecimiento de estos en el mercado y coadyuvará al impulso de la agricultura sostenible.

Cabe mencionar 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:

AgNews (18 de enero de 2024). Microbial pesticides in Brazilian market: What are the main species and strains. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---48896.htm>  
[https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S104996442400001X?ref=pdf\\_download&fr=RR-2&rr=845deb558b5b012d](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S104996442400001X?ref=pdf_download&fr=RR-2&rr=845deb558b5b012d)