



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**30 de enero de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de germinados de soya, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	2
EUA: Retiro de mango deshidratado, por posible contaminación con sulfitos. ..	3
Bélgica: Informa sobre los beneficios del uso del Barómetro de Inocuidad Alimentaria.....	4

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Retiro de germinados de soya, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Fuente: FDA.GOV

A través del portal Food Poisoning Bulletin, el 26 de enero de 2024, se dio a conocer que la empresa Chang & Sons Enterprises, de Whately, Massachusetts, está retirando del mercado germinados de soya (*Glycine max*), debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto por el Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de Virginia (VDACS), durante pruebas de rutina, las cuales confirmaron la presencia de la bacteria.

Se precisa que el producto retirado (697 cajas con 12 bolsas cada una) tiene los siguientes datos en la etiqueta: "Premium Bean Sprouts", marca Nature's Wonder, en paquetes de 12 oz (340 g), con fecha de caducidad 13 de diciembre de 2023. Estos se distribuyeron en tiendas minoristas de los estados de Connecticut, Maryland, Massachusetts y Nueva York. No se habían recibido informes de eventos adversos, a la fecha de publicación del retiro.

Finalmente, como acción precautoria, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, en 2023 México ha realizado importaciones de germinados de soya 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:

Food Poisoning Bulletin. (26 de enero de 2024). Natures Wonder Premium Bean Sprouts Recalled For *Listeria*. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2024/natures-wonder-premium-bean-sprouts-recalled-for-listeria/>

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (15 de diciembre de 2023). Chang Farm Recalls Nature's Wonder Mung Bean Sprouts Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/chang-farm-recalls-natures-wonder-mung-bean-sprouts-because-possible-health-risk>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **EUA: Retiro de mango deshidratado, por posible contaminación con sulfitos.**



Imagen de uso libre.

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), el 29 de enero de 2024, se dio a conocer que la empresa TRUONG GIANG DISTRIBUTOR CORP (de Philadelphia, Pensilvania) está retirando del mercado mango deshidratado, por su posible contaminación con sulfitos (no declarados en la etiqueta).

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Golden Owl Dried Mango”, Código Universal de Producto (UPC) 816710-024461, en recipientes de plástico transparente de 7 oz (100 g). Estos fueron vendidos en tiendas minoristas de todo el país (en el primer caso) y de los estados de Florida y Nueva York (en el segundo caso).

El retiro inició inmediatamente después de que un muestreo de rutina, realizado por el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York, revelara 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 personas enfermas, asociados con el consumo de los productos referidos.

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

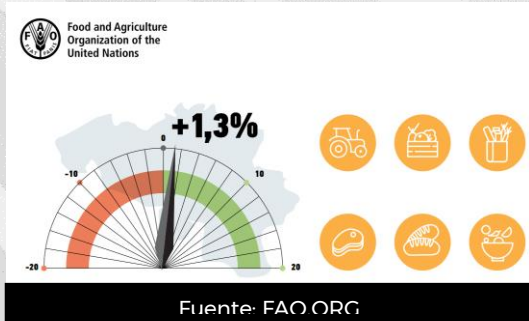
En el contexto nacional, México no ha realizado importaciones de mango deshidratado procedente de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario; 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.

#### Referencia:

Food and Drug Administration (FDA). (29 de enero de 2024). Truong Giang Distributor Corp Issues Allergy Alert on Undeclared Sulfites in Dried Mango. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/truong-giang-distributor-corp-issues-allergy-alert-undeclared-sulfites-dried-mango?permalink=5CFF7F62EC08414C7E4D94321593EE8E90D96DA1138D4FC7E2D2776E03CE444E>



### **Bélgica: Informa sobre los beneficios del uso del Barómetro de Inocuidad Alimentaria.**



A través del portal Food Safety News, el 30 de enero de 2024, se dio a conocer que la Agencia Federal Belga para la Seguridad de la Cadena Alimentaria (FASFC) ha publicado un informe sobre los beneficios del uso del Barómetro de Inocuidad Alimentaria en ese país, durante la última década.

Como antecedente se menciona que el Barómetro en comento fue desarrollado por el Comité Científico Independiente, la FASFC y otros expertos; y fue establecido desde 2010 en Bélgica, con el objetivo de medir la inocuidad de los alimentos, así como para permitir la gestión de riesgos y la toma de decisiones basadas en evidencias.

Se señala que la herramienta consta de 30 indicadores que cubren los siguientes aspectos: 1) Presencia de peligros químicos y microbiológicos; 2) Resultados de inspecciones; 3) Cumplimiento de normas de control de las empresas del área de alimentos; 4) Agentes zoonóticos; y 5) Número de brotes reportados, por tipo de alimento. Cada uno de los indicadores expresa un cambio porcentual positivo o negativo, en comparación con el año anterior.

Finalmente, se menciona que, entre los beneficios derivados del uso del Barómetro, destacan: la estandarización de la medición de la inocuidad alimentaria; la comunicación a los consumidores, socios comerciales y partes interesadas, del estatus de la inocuidad alimentaria de Bélgica; el análisis de los avances realizados y de las tendencias; y el mantenimiento de altos estándares de calidad en la producción y distribución de alimentos, garantizando la salud y bienestar de los consumidores.

Cabe mencionar 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos, químicos y físicos.

Referencia:

Food Safety News. (30 de enero de 2024). Belgium shares benefits of food safety barometer. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/01/belgium-shares-benefits-of-food-safety-barometer/>  
<https://www.fao.org/documents/card/es?details=CC9257EN>