



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**2 de febrero de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de germinados de soya, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	2
Rumania: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Paraguay.....	3
EUA: Propiedades antimicrobianas del jugo de tomate y sus péptidos, contra <i>Salmonella enterica</i> serovar Typhi.....	4

## DIRECCIÓN EN JEFE



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



Producto retirado. Fuente: FDA

El 1 de febrero de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA comunicó que la empresa Nam & Son of MD (de Jessup, Maryland), 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 tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Soybean Sprouts”, marca Sam Sung S & M Food, en paquetes de 1 lb, con fecha de caducidad 21 de diciembre de 2023. Estos se distribuyeron desde el 14 de diciembre de 2023 en tiendas minoristas del estado de Maryland. 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, 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:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (01 de febrero de 2024). Nam & Son of MD Recalls Soybean Sprouts Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/nam-son-md-recalls-soybean-sprouts-because-possible-health-risk-0?permalink=27A00DB90E0CF25865D49395382BBD443AFBB6403C17FEDE525AC0778543890F>

**DIRECCIÓN EN JEFE**

**Rumania: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Paraguay.**



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 29 de enero de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Rumania detectaron aflatoxinas, en cacahuete procedente de Paraguay.

Se identificaron concentraciones de  $7.41 \pm 2.27$   $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y  $8.83 \pm 1.14$   $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Rumania son de 2 y 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

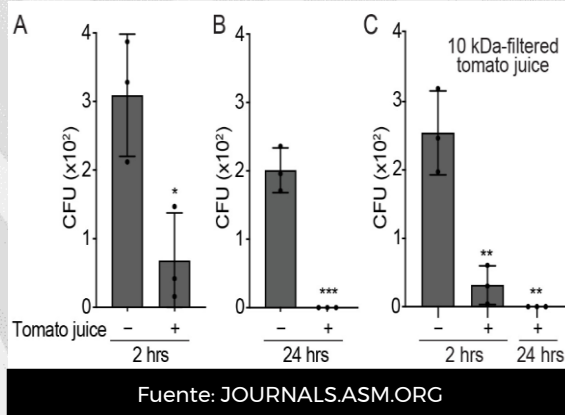
En el contexto nacional, México ha importado cacahuete de Paraguay. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (29 de enero de 2024). NOTIFICATION 2024.0631. Aflatoxins in groundnut kernels from Paraguay. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/659319>



## EUA: Propiedades antimicrobianas del jugo de tomate y sus péptidos, contra *Salmonella enterica* serovar Typhi.



El 30 de enero de 2024, investigadores del Departamento de Microbiología e Inmunología de la Universidad de Cornell (Ithaca, Nueva York), publicaron un estudio que revela las propiedades antimicrobianas del jugo de tomate (*Solanum lycopersicum*) y sus péptidos, contra *Salmonella enterica* serovar Typhi.

Como antecedente se menciona que, los tomates (*Solanum lycopersicum*) son vegetales fácilmente disponibles, que ofrecen una variedad de beneficios antioxidantes y microbianos, debido a sus moléculas bioactivas.

Para el desarrollo de la investigación, se llevó a cabo la revisión de la secuencia del genoma del tomate, simulaciones de dinámica molecular y otros análisis. El trabajo derivó en conclusiones como las siguientes: 1) El jugo de tomate demuestra importantes propiedades antimicrobianas contra *S. Typhi*; 2) Después de la evaluación de 4 péptidos antimicrobianos (tdAMPs) del jugo de tomate, dos de ellos (tdAMP-1 y tdAMP-2) mostraron eficacia para inactivar al patógeno, en un periodo de 24 horas, con una reducción notable de las unidades formadoras de colonias de *S. Typhi*, dos horas después de la incubación; y 3) Los péptidos tdAMP-1 y tdAMP-2 probaron, además, ser eficaces contra las variantes de *S. Typhi* resistentes a distintos antibióticos.

Finalmente, se destaca que el jugo de tomate y sus péptidos tdAMP-1 y tdAMP-2, también han exhibido efectividad contra *S. Typhimurium*, *Escherichia coli* C15 y *E. coli* J96.

Cabe mencionar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario.

Referencia: Microbiology Spectrum Magazine (30 de enero de 2024). Antimicrobial properties of tomato juice and peptides against typhoidal *Salmonella*. Recuperado de: <https://journals.asm.org/doi/10.1128/spectrum.03102-23#F1>