



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



27 de febrero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de productos de raíz de tejocote y semilla de Brasil, por posible contaminación con glucósidos cardíacos.....	2
Francia: Retiro de queso de vaca, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
EUA: USDA desarrolla tecnología para inactivar <i>Salmonella</i> spp. en huevo.	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos de raíz de tejocote y semilla de Brasil, por posible contaminación con glucósidos cardíacos.



Productos retirados. Imagen de uso libre

El 23 de febrero de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, notificó que la compañía G.A. Mart dba H&Natural está retirando del mercado productos de raíz de tejocote mexicano y semilla de Brasil (en trozos), debido a su posible contaminación con glucósidos cardíacos.

Se señala que el retiro comenzó luego de que análisis de la FDA confirmaran 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 señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Tejo Root, Raiz de Tejocte” marca H&Natural, envasado en botellas o cajas, Código Universal del Producto (UPC) 196852946921; y “Brazil Seed Pure Natural Semilla de Brasil” marca H&Natural, envasado en botellas o cajas, UPC 195893047529, 196852820641, 195893698721, 195893236893, 196852134618 y 195893336975. Estos se vendieron a nivel nacional a través de tiendas Handnatural, Amazon y Walmart. Se precisa que, se ha reportado 1 caso de enfermedad asociado con el consumo de los mismos.

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) (23 de febrero de 2024). G.A. Mart Issues Voluntary Nationwide Recall of H&NATURAL TejoRoot and H&NATURAL Brazil Seed Dietary Supplements Due to the Presence of Yellow Oleander (*Thevetia peruviana*), a Poisonous Plant Native to Mexico and Central America. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ga-mart-issues-voluntary-nationwide-recall-hnatural-tejoroot-and-hnatural-brazil-seed-dietary?permalink=1C9B12E99C561ADD6230D70E1E1DA6071F12CA1FEC89F4D1B364FABDB5C7ACE0>

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Retiro de queso de vaca, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado: Fuente:

A través del portal RappelConso, el 27 de febrero de 2024 se dio a conocer que se está retirando del mercado queso elaborado con leche cruda de vaca, de la marca Metro Chef, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “MAROILLES AOP”, en paquetes de 720 g, número de lote 355, Global Trade Item Number (GTIN) 3439495902679. Los

productos se distribuyeron a través de tiendas Metro Francia, en todo el territorio francés.

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

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:

RappelConso. (27 de febrero de 2024). Retiro de productos: Rappel de produit MAROILLES AOP 720G METRO CHEF.

Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/affichagePDF/13908/interne>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: USDA desarrolla tecnología para inactivar *Salmonella* spp. en huevo.



Fuente: USDA-ARS

El 26 de febrero de 2024, el Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-ARS) dio a conocer que científicos del Centro de Investigación Regional del Este (en Wyndmoor, Pensilvania), han desarrollado una tecnología de pasteurización con radiofrecuencia (RF), capaz de inactivar a la bacteria *Salmonella* spp. en huevo, en un tiempo corto.

Como antecedente se menciona que los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA estiman que *Salmonella* spp. causa alrededor de 1.35 millones de infecciones, 26,500 hospitalizaciones y 420 muertes anualmente en ese país; siendo el huevo crudo y productos de este, los principales portadores del patógeno referido. Derivado de lo anterior, se han implementado procesos de pasteurización convencional (los cuales consumen mucho tiempo), solo en el 3% del huevo comercial, en EUA.

Se señala que la tecnología en comento conlleva los siguientes pasos: 1) Las moléculas de agua dentro del huevo giran y se alinean con el campo eléctrico del instrumento de radiofrecuencia; 2) La fricción molecular hace que el líquido dentro del huevo se caliente rápidamente, propiciando la reducción de la bacteria en 24 minutos; y 3) Los huevos procesados se transfirieren a un refrigerador a 7 °C. Entre los resultados obtenidos, se destaca la reducción de *Salmonella* en 99.999%, conservando la calidad y el color del huevo.

Finalmente, se destaca que el USDA-ARS seguirá desarrollando la tecnología descrita, con el fin de que esté disponible comercialmente.

Cabe mencionar que en México 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.

Referencia:

Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-ARS). (26 de febrero de 2024). USDA Scientists Develop Technology to Reduce Pathogens in Intact Eggs. Recuperado de: <https://content.govdelivery.com/accounts/USDAARS/bulletins/38cb119>