



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



30 de julio de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a Alerta de productos de canela en polvo, debido a niveles altos de plomo.....	2
EUA y Canadá: Retiro de ostras, por su posible contaminación con <i>Campylobacter</i> spp.....	3
EUA: USDA publica propuesta de norma para mejorar la inocuidad de los productos avícolas.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a Alerta de productos de canela en polvo, debido a niveles altos de plomo.



Productos sujetos a la alerta.
Fuente: FDA

El 30 de julio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA notificó la tercera Alerta de salud pública referente a productos de canela en polvo, con altos niveles de plomo (entre 2.03 y 7.01 ppm), la cual subsigue a las alertas del 6 de marzo y 25 de julio del año en curso.

Se precisa que los productos potencialmente afectados están empacados en contenedores de plástico transparente de distintos tamaños (35 a 200 g) y corresponden a las siguientes marcas: 1) El Chilar, Lotes D181EX0624 y E054EX0225; 2) Marcum, Lotes 12 D8 y 12 D11; 3) SWAD, Lote KX28223; 4) Supreme Tradition, Lote 10A11; 5) Compañía Indillor Orientale, Lote L1803231; 6) ALB Flavor, Lote LA02; 7) Shahzada; 8) Spice Class; y 9) La Frontera.

Los productos descritos fueron distribuidos por las compañías: El Chilar (Apopka, Florida), Moran Foods LLC (Saint Ann, Misuri), Raja Foods LLC (Skokie, Illinois); Greenbrier International Inc. (Chesapeake, Virginia), MAMTAKIM Inc. (Elizabeth, New Jersey; importador), ALB-USA Enterprises Inc. (Bronx, New York), Advance Food International Inc., American Spices LLC (New York) y La Frontera Imports. Estos se comercializaron a través de siguientes tiendas minoristas: El Torito Market, Save-A-Lot Food Stores Ltd., Patel Brothers, Dollar Tree, Eurogrocery, Premium Supermarket, Fish World, y Frutas y Abarrotes Mexico, Inc.; en los estados de Maryland, Missouri, Virginia, Connecticut, California y Nueva York.

En el contexto nacional, México ha importado canela en rama y en polvo, 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.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). (30 de julio de 2024). More Ground Cinnamon Products Added to FDA Public Health Alert Due to Presence of Elevated Levels of Lead. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/more-ground-cinnamon-products-added-fda-public-health-alert-due-presence-elevated-levels-lead?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/alb-usa-enterprises-recalls-alb-flavor-ground-cinnamon-because-possible-health-risk>

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/advance-food-international-inc-recalls-shahzada-brand-cinnamon-powder-7oz-because-possible-health>

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/american-spices-llc-recalls-spice-class-ground-cinnamon-because-possible-health-risk>

https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-public-health-alert-additional-ground-cinnamon-product-due-presence-elevated-levels-lead?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-alert-concerning-certain-cinnamon-products-due-presence-elevated-levels-lead>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA y Canadá: Retiro de ostras, por su posible contaminación con *Campylobacter* spp.



Imagen: National Geographic.

El 27 de julio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA emitió una Alerta, mediante la cual notifica el retiro de ostras, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Campylobacter* spp., y recomienda a comercios minoristas y consumidores de EUA y Canadá no vender o consumir dichos moluscos.

Se refiere que el 11 de julio 2024, el Departamento de Recursos Marinos de Maine (ME-DMR) notificó a la FDA un brote de infecciones por *Campylobacter* spp., asociadas con el consumo de ciertas ostras producidas por las empresas Recompense Cove y Freeport (del estado de Maine, EUA). Así mismo, se indica que el ME-DMR clausuró dos áreas de producción (sitios del brote), inició el retiro de las ostras cosechadas (entre el 9/06/2024 y el 16/07/2024) en estas y notificó sobre el mismo a las autoridades de los estados de EUA en los cuáles había sido distribuido el producto.

Se precisa que las ostras se distribuyeron en 14 estados de EUA (California, Connecticut, Delaware, Florida, Massachusetts, Maryland, Maine, Michigan, New Hampshire, New Jersey, Nevada, New York, Pensilvania y Vermon), además de la provincia de Ontario, Canadá; y pudieron haberse vendido en otras demarcaciones.

Adicionalmente, se destaca que la FDA mantiene comunicación con las autoridades de Maine y otros estados de EUA, con relación al retiro; y continuará con la investigación respectiva, manteniendo actualizada la Alerta.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) (27 de julio de 2024). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Oysters from Recompense Cove, Freeport, Maine Potentially Contaminated with *Campylobacter*. https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-oysters-1?utm_medium=email&utm_source=govdelivery



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: USDA publica propuesta de norma para mejorar la inocuidad de los productos avícolas.



Imagen: <https://avinews.com>

El 29 de julio de 2024, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura (USDA-FSIS) de EUA, publicó una propuesta de ‘Marco Regulatorio para *Salmonella* en Productos Avícolas Crudos’, el cual, contempla la prohibición (a los avicultores) de vender productos y subproductos de pollo y pavo con altos niveles de contaminación con *Salmonella spp.*

El objetivo de dicha norma es reducir los casos de salmonelosis en humanos atribuibles a productos avícolas, ya que, aunque el programa de muestreo para verificación de *Salmonella* (del FSIS) ha sido eficaz para reducir la proporción de productos avícolas contaminados con el patógeno, esto no se ha traducido en una reducción de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

La norma establece, entre otros aspectos, que las canales de pollo crudo, partes de pollo, pollo molido y productos de pavo molido, se catalogarán como “productos adulterados” si contienen 10 o más unidades formadoras de colonias (UFC)/gramo/ml de cualquier tipo de *Salmonella*, y cualquier nivel detectable de al menos uno de los serotipos de la bacteria de importancia para la salud pública. Los serotipos identificados como variantes de importancia para la salud pública son: Enteritidis, Typhimurium y I,4,[5],12:l:-, para canales de pollo crudo, partes de pollo y pollo triturado; y Hadar, Typhimurium y Muenchen, para el caso de pavo crudo triturado.

Adicionalmente, se indica que la propuesta mandata que los establecimientos avícolas deberán desarrollar un programa de monitoreo microbiano, para prevenir la contaminación de los productos con la bacteria patógena.

Cabe señalar que en el país 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) (29 de julio de 2024). Proposed Rule and Proposed Determination: *Salmonella* Framework for Raw Poultry Products. https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/documents/FSIS-2023-0028.pdf
<https://www.foodsafetynews.com/2024/07/usda-proposes-making-salmonella-in-chicken-illegal-consumers-groups-applaud-move/>
<https://www.food-safety.com/articles/9638-usda-fsis-publishes-final-regulatory-framework-for-salmonella-in-raw-poultry>