



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



3 de junio de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de pepino, por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
Francia: Detección de residuos de plaguicidas en semilla de comino procedente de India.....	3
Japón: Científicos desarrollan método de qRT-PCR para la detección rápida y precisa de <i>Escherichia albertii</i>	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de pepino, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 01 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) notificó que la compañía Fresh Start Produce Sales, Inc. (de Delray, Florida), está retirando del mercado pepino entero, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente se destaca que, el retiro se inició después de que el Departamento de Agricultura de Pensilvania informara a la compañía que una muestra del producto dio positivo para la bacteria referida.

Los productos potencialmente afectados tienen las siguientes características: pepino entero de color verde oscuro (sin marca), en cajas a granel, medida aproximada entre 1.5 y 2 pulgadas de diámetro y entre 5 y 9 pulgadas de largo; estos fueron distribuidos del 17 al 21 de mayo en centros de distribución minoristas, mayoristas y de servicios de alimentos en los estados de Alabama, Florida, Georgia, Illinois, Maryland, Carolina del Norte, Nueva Jersey, Nueva York, Ohio, Pensilvania, Carolina del Sur, Tennessee, Virginia y Virginia Occidental.

Adicionalmente, la FDA está llevando a cabo una investigación para determinar si esta muestra está relacionada con un brote en curso de *Salmonella* spp. Por tanto, se insta a los consumidores a no consumir, sino desechar los productos potencialmente contaminados.

En el contexto nacional, México ha importado pepino 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 de EUA (FDA). (01 de junio de 2024). Fresh Start Produce Sales Initiates Recall of Whole Cucumbers Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/fresh-start-produce-sales-initiates-recall-whole-cucumbers-because-possible-health-risk?permalink=8A1669221EDE6ECD10B8F5D90F65E62E2C9D6E30340EA2C7051F5225E259805B>
<https://www.foodsafetynews.com/2024/06/fda-posts-cucumber-recall-due-to-salmonella/>

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Detección de residuos de plaguicidas en semilla de comino procedente de India.



El 03 de junio de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Francia detectaron residuos de acetamiprid, azoxistrobina, carbendazim, clorpirifos, clotianidin, dimetoato, imidacloprid, metalaxyl, propiconazol y tiametoxam, en semilla de

comino procedente de India.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 6.2 ± 3.1 mg/kg - ppm de acetamiprid, 17 ± 9 mg/kg - ppm de azoxistrobina, 0.85 ± 0.43 mg/kg - ppm de carbendazim, 0.18 ± 0.09 mg/kg - ppm de clorpirifos, 1.5 ± 0.8 mg/kg - ppm de clotianidin, 0.11 ± 0.06 mg/kg - ppm de dimetoato, 0.90 ± 0.45 mg/kg - ppm de imidacloprid, 0.13 ± 0.07 mg/kg - ppm de metalaxyl, 0.29 ± 0.15 mg/kg - ppm de propiconazol y 0.68 ± 0.34 mg/kg - ppm de tiametoxam, cuando los límites máximos permisibles en Francia son de 0.05, 0.30, 0.10, 0.01 y 0.05 (para los últimos 6) mg/kg-ppm, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo de frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y la destrucción del producto contaminado.

En el contexto nacional, en 2023, México ha realizado importaciones de semilla de comino de India. 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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (03 de junio de 2024). NOTIFICATION 2024.4253 Multiple pesticide residues in cumin seeds from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/688659>



Japón: Científicos desarrollan método de qRT-PCR para la detección rápida y precisa de *Escherichia albertii*.



Fuente: FOODSAFETYMAGAZINE.COM

El 03 de junio de 2024, a través del portal Food Safety Magazine se dio a conocer que, investigadores de la Escuela de Graduados en Ciencias Veterinarias de la Universidad Metropolitana (de Osaka, Japón), han desarrollado un método basado en tecnología cuantitativa de reacción en cadena de la polimerasa en tiempo real (qRT-PCR), para la detección precisa de *Escherichia albertii*, causante de gastroenteritis humana.

Como antecedente, se menciona que *E. albertii* es un patógeno zoonótico transmitido por los alimentos con una relevancia creciente en diversos países. Cabe señalar que, hasta el momento, el único método existente de identificación del patógeno en comento, era la tipificación de secuencias multilocus (MLST), el cual es costoso y requiere mucho tiempo para su proceso.

El comunicado precisa que, entre los resultados obtenidos resaltan los siguientes: 1) El nuevo método basado en qRT-PCR, demostró ser 100% específico y sensible cuando se probó contra 39 cepas de *E. albertii* y 36 cepas diferentes de la bacteria referida; 2) *E. albertii* puede sobrevivir en los intestinos humanos y que las personas infectadas la eliminan durante aproximadamente cuatro semanas; 3) *E. albertii* puede transmitirse de persona a persona; y 4) el nuevo método qRT-PCR es útil también para determinar la fuente y la ruta de infección en casos de enfermedad.

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.

Referencias:

Food Safety Magazine. (03 de junio de 2024). Novel qRT-PCR Method Developed to Accurately Identify Emerging Foodborne Pathogen *E. albertii*. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9510-novel-qrt-pcr-method-developed-to-accurately-identify-emerging-foodborne-pathogen-e-albertii>