



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



10 de junio de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de arúgula, por su posible contaminación con *Salmonella* spp..... 2

EUA: Universidad de Michigan desarrolla nueva variedad de papa genéticamente modificada..... 3

Países Bajos: Detección de clorpirifos en lima procedente de Brasil..... 4



DIRECCIÓN EN JEFE



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



Fuente: LAFOODSERVICE.COM

El 8 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), notificó que la compañía Green Life Farms (de Lake Worth Beach, Florida) está retirando del mercado arúgula, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Se menciona que el retiro inició después de que las pruebas de rutina realizadas por la compañía, revelaran la presencia de la bacteria referida, en una cosecha de arúgula.

Los productos potencialmente contaminados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Baby Arugula”, marca Green Life Farms, en envases de plástico de 4 oz (113 g), Lote #LW15124, fecha de caducidad 15/06/2024. Estos fueron distribuidos, para su venta, en tiendas selectas de Publix, a partir del 31 de mayo. Se precisa que no se han reportado casos relacionados con el consumo de los productos.

Adicionalmente, se indica que la empresa tomó medidas correctivas inmediatas, y que las cosechas adicionales no se vieron afectadas.

En el contexto nacional, en México ha importado arúgula 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). (08 de junio de 2024). Green Life Farms Issues Voluntary Recall of Baby Arugula Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/green-life-farms-issues-voluntary-recall-baby-arugula-because-possible-health-risk>
<https://www.foodsafetynews.com/2024/06/arugula-sold-at-publix-recalled-after-testing-finds-salmonella/>
<https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/arugula-recalled-over-salmonella/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Universidad de Michigan desarrolla nueva variedad de papa genéticamente modificada.



Imagen: National Geographic.

El 10 de junio de 2024, a través del portal AgNews, se dio a conocer que, investigadores de la Universidad Estatal de Michigan (MSU), EUA, desarrollaron una nueva variedad de papa (Kal91.3) genéticamente modificada, para mejorar el contenido de azúcares reductores.

Se menciona que Kal91.3 se obtuvo a partir de una variedad de papa de la MSU (Kalkaska).

Se señala que, históricamente, muchos agricultores almacenan las papas a unos 50°F (10°C), para evitar que la invertasa ácida vacuolar actúe (a temperaturas más frías) convirtiendo la sacarosa en azúcares reductores (p. ej. fructosa y glucosa); sin embargo, este procedimiento ocasiona mayor susceptibilidad a pudrición, así como pérdida de humedad. En contraste, Kal91.3 es capaz de mantener su balance de azúcares cuando se almacena a 40°F (4.4°C), al silenciarse el gen que controla la producción de la enzima referida. Lo anterior, tiene impactos en la calidad del producto cosechado, así como en la reducción de fertilizantes y plaguicidas (necesarios para mantener la papa en almacenamiento).

Se destaca que la nueva variedad ha sido exenta de las regulaciones impuestas por el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-APHIS), para productos genéticamente modificados.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA participa en el establecimiento de políticas para la regulación nacional e internacional de organismos genéticamente modificados (OGMs), fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencia:

AgNewsA) (10 de junio de 2024). Michigan State University potato breeder develops new genetically engineered potato. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---50399.htm>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de clorpirifos en lima procedente de Brasil.



Imagen: SADER.

El 10 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 inspección interna de una empresa de Alemania, se detectaron residuos del insecticida clorpirifos, en lima procedente de Brasil control fronterizo.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó una concentración de 0.045 mg/kg - ppm de clorpirifos, cuando el límite máximo permisible en Alemania es de 0.1 mg/kg - ppm.

El hecho se clasificó como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas incluyeron: informar a las autoridades de otros países de destino del producto (Suecia, Países Bajos y Moldavia); notificar y devolver producto al consignatario; y retiro de producto (del mercado) en los países de destino.

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). (10 de junio de 2024). NOTIFICATION 2024.4438. Exceedance of chlorpyrifos in limes, from Brazil. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/690124>