



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



14 de junio de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá y EUA: Detección de saxitoxinas en ostras cosechadas en Columbia Británica y comercializadas en California.	2
Canadá y EUA: Retiro de pimienta negra, por posible contaminación física.	3
Internacional: Científicos proponen vigilancia de poblaciones microbianas para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....	4



Canadá y EUA: Detección de saxitoxinas en ostras cosechadas en Columbia Británica y comercializadas en California.



Imagen: National Geographic.

El 12 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, emitió un Aviso, en el que da a conocer que, de acuerdo con información de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), se detectaron niveles elevados de toxinas paralizantes de mariscos (PSP; saxitoxinas), en ostras cosechadas en la provincia de Columbia Británica.

El hallazgo derivó de un muestreo realizado por la CFIA, detectándose las saxitoxinas en ostras de la Sub-área 23-10, de la provincia referida. Se precisa que, ostras vivas del lote # 240531JM, cosechadas el 30 de mayo pasado, en dicha demarcación, fueron enviadas por la empresa Dailyfresh Shellfish Inc. a distribuidores de California, EUA; es posible que también se hayan comercializado en otros estados de dicho país.

La FDA está a la espera de más información sobre la distribución de los mariscos cosechados. Así mismo, da seguimiento a los avances de la investigación sobre el caso y brinda asistencia a las autoridades estatales. Se resalta que actualizará el Aviso a medida que cuente con nueva información disponible.

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 químicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) (5 de mayo de 2024). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Oysters from British Columbia, Canada Potentially Contaminated with Paralytic Shellfish Toxins. https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-oysters-0?utm_medium=email&utm_source=govdelivery
<https://www.foodsafetynews.com/2024/06/fda-issues-warning-about-oysters-because-of-danger-of-paralytic-shellfish-poisoning/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de pimienta negra, por posible contaminación física.



Imagen: <https://www.koonol.mx/>

El 13 de junio de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que está retirando del mercado, pimienta negra en polvo, debido a su posible contaminación física (con trozos de arena y tierra).

Se precisa que el producto tiene los siguientes datos en la etiqueta: Poivre noir en poudre gros (200g), marca Panchvati Supermarket, códigos

N.NO.12062023 y UPC 1 23456 00217 3. Esta fue previamente distribuida en la provincia de Ontario.

En el contexto nacional, México ha importado pimienta negra de Canadá. 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.

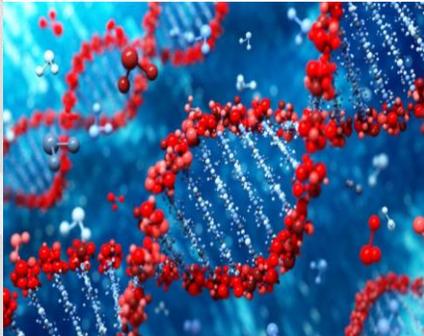
Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (13 de junio de 2024). Rappel de Poivre noir en poudre gros de marque Panchvati Supermarket en raison de la présence possible de morceaux de sable et de saleté. <https://recalls-rappels.canada.ca/fr/avis-rappel/rappel-poivre-noir-en-poudre-gros-marque-panchvati-supermarket-en-raison-presence>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: Científicos proponen vigilancia de poblaciones microbianas para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Fuente: FOODSAFETYNEWS.COM

El 12 de junio de 2024, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que, investigadores del Instituto Quadram de Biociencia, la Universidad de East Anglia (Norwich, Reino Unido), el Real Colegio Veterinario (Hatfield, Reino Unido) y la Universidad Massey (Nueva Zelanda), han propuesto la adopción de la vigilancia de poblaciones microbianas con el fin de prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Como antecedente se menciona que, aunque se conocen algunas de las especies bacterianas más peligrosas y sus efectos potenciales en la salud, aún no se determina con precisión su prevalencia en un sistema alimentario cada vez más globalizado.

El comunicado señala que, con el fin de identificar peligros emergentes en materia de ETAs, resulta indispensable la vigilancia microbiana, mediante el uso de herramientas como la secuenciación del genoma completo y la metagenómica, la cual permite identificar las fuentes de los brotes (vinculando cepas de bacterias genéticamente idénticas), así como determinar cuándo y cómo surgieron las cepas bacterianas generadoras de ETAs.

Adicionalmente, se resalta que la adopción de la vigilancia referida, fortalecería la implementación de medidas de inocuidad en toda la cadena alimentaria.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y 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.

Referencias:

Food Safety News. (12 de junio de 2024). Scientists push for broader adoption of genomic surveillance. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/06/scientists-push-for-wider-adoption-of-genomic-surveillance/>
<https://www.nature.com/articles/s41579-024-01051-z>