



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



21 de junio de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Situación actual de la investigación sobre contaminación de germinados de frijol y soya con *Listeria monocytogenes*. 2

Alemania: Detección de aflatoxinas en almendra procedente de Estados Unidos de América. 3

Unión Europea: Investigación de un brote multinacional de *Listeria monocytogenes*, vinculado con productos pesqueros..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Situación actual de la investigación sobre contaminación de germinados de frijol y soya con *Listeria monocytogenes*.



Fuente: FDA.GOV

El 20 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos de América (EUA), informó la situación actual de la investigación sobre la posible contaminación de germinados de frijol mungo y soya (producidos por la empresa Chang & Sons Enterprises, de Whately, Massachusetts) con *Listeria monocytogenes*.

La situación actual se describe en una Carta de Advertencia dirigida a la compañía, por parte de la FDA. Esta señala que, con base en hallazgos de *L. monocytogenes* en varias muestras ambientales y de ambos productos, colectadas en distintas fechas de 2023 y lo que va de 2024, en las instalaciones de la compañía, la FDA ha determinado que los germinados de frijol mungo y soya de Chang & Sons Enterprises: 1. Están contaminados, conforme a la sección 402 (a) (1) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, 21 U.S.C. § 342(a)(4), 21 U.S.C. § 342 (a) (1), en el sentido de que contienen una sustancia venenosa o nociva que los hace potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores; y 2. Ambos productos están adulterados, conforme a la sección 402(a)(4) de la Ley referida, 21 U.S.C. § 342(a)(4), por haber sido preparados, empacados o mantenidos en condiciones insalubres, por lo que pueden ser perjudiciales para la salud humana.

Así mismo, se señala que, a pesar de los hallazgos de la FDA en los productos y en las instalaciones de la empresa, los registros de esta revelan que no ha podido encontrar a la bacteria, por lo que la Agencia le recomienda que revise su plan de monitoreo de *Listeria* spp., incluyendo la frecuencia y metodología de los muestreos y pruebas de diagnóstico, respectivamente, así como sus procedimientos de sanitización (para garantizar una higiene adecuada, que ayude a minimizar el riesgo de contaminación con la bacteria).

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de germinados de frijol y soya 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: WARNING LETTER (20 de junio de 2024). WARNING LETTER: Chang and Son Enterprises, Inc. <https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/chang-and-son-enterprises-inc-679517-05312024>

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de aflatoxinas en almendra procedente de Estados Unidos de América.



Imagen libre.

El 21 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 la inspección interna de una empresa, las autoridades de Alemania detectaron aflatoxinas en almendra procedente de Estados Unidos de América (EUA).

Aún no se precisan los resultados de los análisis de muestras colectadas en dos fechas. El hecho se clasificó como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas aplicadas fueron: informar a distintas autoridades de Alemania y retención del producto por parte de la propia empresa.

En el contexto nacional, México ha importado almendra 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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (21 de junio de 2024). NOTIFICATION 2024.4766: Aflatoxins in almond kernels from the United States. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/692399>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Investigación de un brote multinacional de *Listeria monocytogenes*, vinculado con productos pesqueros.



Fuente: GOB.MX

El 19 de junio de 2024, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), junto con el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC), publicó un informe de investigación, referente a un brote de *Listeria monocytogenes* ST173 en varios países de la Unión Europea (UE), vinculado con productos pesqueros.

Se refiere que el brote en comento inició en 2012 (el reporte inicial correspondió a Países Bajos) y, hasta ahora, se han registrado 73 casos de infecciones, distribuidas en: Alemania (39), Bélgica (5), Finlandia (2), Italia (1), Países Bajos (20), Reino Unido (5) y República Checa (1); así como 14 muertes, la mayoría de estas en Alemania (10) y Países Bajos (2). La cifra más alta de notificaciones ocurrió en 2023. Se precisa que la edad de las personas enfermas oscila entre 24 y 91 años, siendo los hombres de 60 años el grupo más afectado.

Así mismo, se menciona que, con base en la información epidemiológica y de trazabilidad, se detectaron 48 aislamientos de la bacteria asociados con alimentos; estos correspondieron a 37 productos pesqueros, de 12 empresas de Bélgica, Estonia, Alemania, Italia, Países Bajos, Polonia y Rusia. Derivado de lo anterior, se concluyó que el brote se originó en una única cadena de producción y se ha establecido en diferentes plantas de procesamiento de pescado.

Adicionalmente, EFSA y ECDC subrayan la importancia de continuar con la investigación e implementar medidas correctivas en las plantas afectadas.

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.

Referencias:

European Food Safety Authority (EFSA). (19 de junio de 2024). Prolonged multi-country outbreak of *Listeria monocytogenes* ST173 linked to consumption of fish products. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/es/supporting/pub/en-8885>

Food Safety News. (20 de junio de 2024). Long-running fatal *Listeria* outbreak linked to fish. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/06/long-running-fatal-listeria-outbreak-linked-to-fish/>