



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



8 de marzo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de canela molida, por posible contaminación con plomo.....	2
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Paraguay. 3	
Japón: Desarrollo de un método de inactivación de <i>Escherichia coli</i> en cultivos hidropónicos.	4



EUA: Retiro de canela molida, por posible contaminación con plomo.



Productos retirados. Fuente: FDA

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), el 6 y 7 de marzo de 2024, se dio a conocer que las empresas Colonna Brothers, Inc., El Chilar Rodriguez LLC y Raja Foods LLC están retirando del mercado canela molida, debido a su posible contaminación con plomo.

Se señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Marcum Cinnamon Ground 1.5 oz y Supreme Tradition Ground Cinnamon 2.25 oz”, marca Colonna, los cuales se distribuyeron en todo el país a través de tiendas minoristas y pedidos por correo; “Ground Cinnamon Canela Molida”, en bolsas de 1.25 oz, códigos de lote D300 EX1024 y F272 EX1026, el cual se distribuyó en el estado de Maryland; y “SWAD CINNAMON POWDER”, en paquetes de 3.5 oz, Código Universal de Producto (UPC) 0-51179-34280-4, el cual se distribuyó a través de tiendas minoristas en las regiones del Medio Oeste, Noreste y Sudeste de EUA.

Se precisa que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo de los mismos.

Finalmente, se insta a la población a no consumir los productos, sino desecharlos.

Cabe señalar que en México 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; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la ‘Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados’, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (27 de febrero de 2024) Colonna Brothers, Inc. Issues a Voluntary Recall for “1.5oz Marcum Ground Cinnamon & 2.25oz Supreme Tradition Ground Cinnamon” Because of Possible Health Risk Due to Elevated Lead Levels. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/colonna-brothers-inc-issues-voluntary-recall-15oz-marcum-ground-cinnamon-225oz-supreme-tradition>
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/el-chilar-rodriguez-llc-issues-voluntary-recall-el-chilar-ground-cinnamon-canela-molida-due-elevated>
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/raja-foods-skokie-il-recalling-swad-brand-cinnamon-powder-35oz-retail-packs-possible-lead?permalink=B75BF178A85C73E568F85C0B3F83D88D486EE7ABBF4FB018BE55F6FCDBF461CD>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Paraguay.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 8 de marzo de 2024 se notificó que, con base en la inspección interna de empresas de Países Bajos, se detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Paraguay.

Se identificó una concentración de 2.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb. El hecho se clasificó como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuate de Paraguay. 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). (8 de marzo de 2024). NOTIFICATION 2024.1724. Aflatoxin B1 in groundnuts from Paraguay. Recuperado de: [https://webgate.ec.europa.eu/rsff-window/screen/notification/669238](https://webgate.ec.europa.eu/rsff/window/screen/notification/669238)

DIRECCIÓN EN JEFE



Japón: Desarrollo de un método de inactivación de *Escherichia coli* en cultivos hidropónicos.



El 6 de marzo de 2024, a través del portal Mundo Agropecuario, se informó que científicos de las universidades de Nagoya y Meijo (de Nagoya, Japón), han desarrollado una técnica de inactivación de la bacteria patógena *Escherichia coli*, en cultivos hidropónicos, mediante el uso de plasma a baja temperatura (CAP), generado por electricidad.

Como antecedente, se menciona que, si bien es cierto que la hidroponía es una tecnología que se utiliza en la agricultura sostenible, también afronta retos como la contaminación por *E. coli*, a través las soluciones nutritivas; por lo que se suele utilizar un tratamiento químico para esterilizar dichas soluciones, el cual representa un riesgo para el ambiente y la salud humana, por sus efectos adversos.

En este sentido, se ha desarrollado el método en comento, que consiste en lo siguiente: 1) La solución nutritiva se irradia con CAP; 2) Los electrones del plasma generan radicales de oxígeno eléctricamente neutros (partículas altamente inestables), que luego producen radicales de triptófano (L-Trp); y 3) Los L-Trp inactivan la enzima de *E. coli* gliceraldehído-3-fosfato deshidrogenasa (GAPDH), implicada en el metabolismo del carbono de la bacteria. Se precisa que el análisis metabólico, reveló la inactivación de los circuitos de los ácidos glicolítico y tricarbóxico (esenciales para la supervivencia del patógeno) y de la GAPDH, dando como resultado cultivos hidropónicos libres de la bacteria, en un periodo más corto respecto al método convencional y de una forma menos dañina para el ambiente y la salud humana.

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 químicos.

Referencia: Mundo Agropecuario (06 de marzo de 2024). La tecnología de desinfección utiliza plasma a baja temperatura para eliminar la *E. coli* de los cultivos hidropónicos. Recuperado de: <https://mundoagropecuario.net/la-tecnologia-de-desinfeccion-utiliza-plasma-a-baja-temperatura-para-eliminar-la-e-coli-de-los-cultivos-hidroponicos/>
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352186423004923?via%3DIhdb#sec0115>