



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



13 de marzo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de canela molida, por posible contaminación con plomo..... 2

Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en almendra procedente de España.3

Internacional: Científicos de JEMRA evalúan métodos de prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos. 4

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 12 de marzo de 2024, se dio a conocer que la empresa La Fiesta Food Products (de La Mirada, condado de Los Ángeles, California) está retirando del mercado canela molida, debido a su posible contaminación con plomo.

El retiro se derivó de un muestreo realizado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), el cual reveló la presencia de concentraciones elevadas de plomo, en la canela.

Se señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “La Fiesta Brand Cinnamon Ground”, en paquetes de 0.87 oz, Código Universal de Producto (UPC) 032327000449. Este se distribuyó a través de tiendas minoristas, en los estados de California, Arizona, Washington y Texas.

Finalmente, se insta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo.

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.

Referencia:

Food Safety News. (12 de marzo de 2024) La Fiesta recalls cinnamon because of lead contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/03/la-fiesta-recalls-cinnamon-because-of-lead-contamination/>



Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en almendra procedente de España.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 13 de marzo de 2024 se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Alemania, se detectó *Salmonella* spp. en almendra laminada procedente de España.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Alemania es 'nulo'.

El hecho se clasificó como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. El producto también se distribuyó en Luxemburgo. La medida adoptada fue el retiro del producto, del mercado.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de almendra laminada de España. 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (13 de marzo de 2024). NOTIFICATION 2024.1793. *Salmonella* spp. in sliced almonds from Spain. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/668566>



Internacional: Científicos de JEMRA evalúan métodos de prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos.



Fuente: Food Safety News.

A través del portal Food Safety News, el 12 de marzo de 2024, se dio a conocer que, el pasado mes de febrero, se celebró en Ginebra (Suiza) la Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA), donde se discutieron métodos de prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Como antecedente se refieren dos reuniones sobre patógenos de alimentos: la primera centrada en norovirus, hepatitis A y hepatitis E (realizada en septiembre de 2023, en Roma, Italia); y la segunda enfocada en la revisión de literatura científica sobre virus transmitidos por los alimentos y medidas para su control.

El comunicado señala que la reunión en comento derivó en las siguientes conclusiones: 1) Norovirus y hepatitis A. Las principales vías de contaminación incluyen el agua con residuos de heces fecales, manipulación de alimentos por individuos portadores de los patógenos y superficies de contacto; para prevenir la transmisión de estos virus es vital el mejorar la eficacia del tratamiento de aguas residuales, que contribuya a reducir las cargas virales en los efluentes, así como el establecimiento de políticas más rígidas en el manejo de alimentos (como exclusión de trabajadores infectados, desinfección de superficies y mayor atención a la higiene personal); 2) Hepatitis E. Las principales vías de contaminación corresponden al consumo de carne cruda o cocinada inadecuadamente, y el contacto directo con animales infectados en granjas; y 3) La identificación temprana de los puntos críticos de contaminación y el uso de organismos indicadores, pueden ser herramientas de gran utilidad en la prevención de los patógenos.

Finalmente, se menciona que JEMRA se reunirá en Kenia (África) esta semana.

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.

Referencia: Food Safety News. (12 de marzo de 2024). Scientists discuss ways to control foodborne viruses. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/03/scientists-discuss-ways-to-control-foodborne-viruses/>