



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



27 de noviembre de 2020



Monitor Inocuidad

Contenido

EUA: La FDA anunció sobre el retiro voluntario de albahaca por su posible contaminación con *Cyclospora*..... 2

España: monitoreo de empleados del sector agrícola ante la pandemia del Covid-19..... 3

Kenia: evaluación de las prácticas de manejo para disminuir niveles de aflatoxinas en maíz en Nairobi. 4

China: Refuerza sus medidas ante SARS-CoV-2 en productos importados. 5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: La FDA anunció sobre el retiro voluntario de albahaca por su posible contaminación con *Cyclospora*.

Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): *Cyclospora*

Mercancía reportada (producto implicado): Albahaca

Procedencia u origen de la mercancía: Estados Unidos de América

País de notificación: Estados Unidos de América

Clave (s) de identificación: INOC.229.002.01.27112020



Albahaca retirada del mercado (2020). U.S. Food and Drug Administration

El 24 de noviembre de 2020, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) anunció sobre el retiro voluntario de albahaca orgánica de las marcas The Fresh Market, Naturally Better, Nature's Promise, = Organics, Simple Truth, That's Tasty, y Wild Harvest, por su posible contaminación con *Cyclospora*.

La compañía Shenandoah Growers, Inc. del estado de Virginia, Estados Unidos de América retiró voluntariamente 15 mil unidades con paquetes de albahaca por ser un

potencial riesgo a la salud humana por la posible contaminación de la mercancía con *Cyclospora*.

Los lotes con posible contaminación fueron distribuidas entre el 20 y el 30 de octubre del presente año, en los estado de Georgia, Tennessee, Florida, Virginia, Pennsylvania, Maryland, Connecticut, Delaware, New Jersey, New York, y Washington DC.

El presente anunció derivó de la detección de *Cyclospora* en un paquete analizado por el Departamento de Agricultura de Florida, señalando que puede ocasionar enfermedades intestinales por el consumo de mercancía contaminada.

Fuente: Food and Drug Administration (Oficial).

Referencia: Food and Drug Administration. Shenandoah Growers Inc Issues a Limited, Voluntary Recall of Certain Imported Organic Basil Because of Potential Health Risk. Fecha de publicación: 24 de noviembre de 2020. https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/shenandoah-growers-inc-issues-limited-voluntary-recall-certain-imported-organic-basil-because?utm_medium=email&utm_source=govdelivery



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

España: monitoreo de empleados del sector agrícola ante la pandemia del Covid-19.

Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): Covid-19

Mercancía reportada (producto implicado): No aplica

Procedencia u origen de la mercancía: España

País de notificación: Estados Unidos de América

Clave (s) de identificación: INOC.235.003.01.27112020



El 25 de noviembre de 2020, periódicos locales de España publicaron acerca de las actividades que realizan de manera conjunta con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Ministerio de Salud de España, en beneficio de la salud de los trabajadores agrícolas.

Dentro del comunicado, se mencionó que ambos ministros han implementado medidas preventivas para salvaguardar la salud de los trabajadores de campos agrícolas, así como, de los trabajadores en empacadoras, procesadoras, entre otros. Actualmente en España se ha observado una disminución de casos de Covid-19 en el sector agrícola, por lo que se exhortó a la población a continuar con las medidas sanitarias correspondientes.

El Gobierno de España, cuenta con la Guía para la Prevención y Control de Covid-19 en las Explotaciones Agrícolas con Contrataciones Temporales, la cual se publicó en agosto de 2020, dicha guía contempla las medidas de higiene, limpieza, desinfección y ventilación, gestión de residuos, medidas de carácter organizativo, lugares de alojamiento y la gestión de trabajadores enfermos, contactos estrechos y trabajadores de riesgo.

Fuente: Eurocarne (Nota periodística).

Referencia: Eurocarne. Los brotes de covid-19 en el ámbito agroalimentario son el 15,7% de los brotes y el 47,9% de los casos asociados al ámbito laboral. Fecha de publicación: 25 de noviembre de 2020. <https://eurocarne.com/noticias/codigo/48390/kw/Los+brotes+de+covid-19+en+el+%C3%A1mbito+agroalimentario%26nbsp%3Bson+el+15%2C7%25+de+los+brotes+y+el+47%2C9%25+de+los+casos+asociados+al+%C3%A1mbito+laboral>

Ministerio de Sanidad. Guía para la prevención y control de la covid-19 en las explotaciones agrícolas que vayan a contratar a temporeros. Fecha de publicación: 03 de agosto de 2020. https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/documentos/20200803.Recomendaciones_Temporeros.pdf

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Kenia: evaluación de las prácticas de manejo para disminuir niveles de aflatoxinas en maíz en Nairobi.

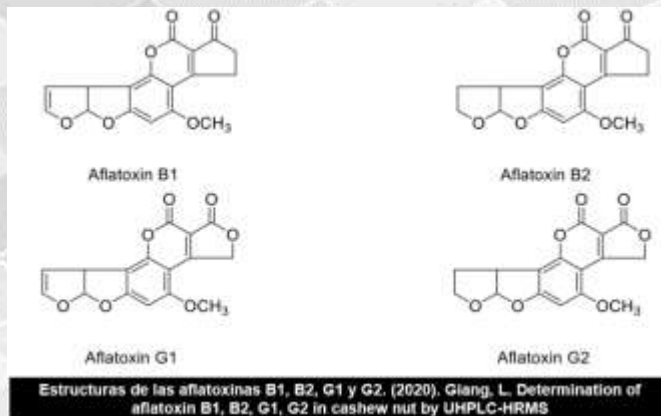
Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): Aflatoxinas

Mercancía reportada (producto implicado): Maíz

Procedencia u origen de la mercancía: No aplica

País de notificación: Kenia

Clave (s) de identificación: INOC.262.006.01.27112020



El 26 de noviembre de 2020, la Universidad de Nairobi, Kenia publicó una investigación en la revista Sci, acerca de los resultados de la aplicación de buenas prácticas de manejo en los niveles de aflatoxinas en cultivos de maíz en Nairobi, Kenia.

De acuerdo con la metodología, el diseño del estudio se basó en analizar dos temporadas de cultivo de maíz en el condado de Nandi, en enero y noviembre del 2016 y los mismos meses durante 2017. Asimismo, fueron aplicadas encuestas de 33 preguntas a los productores para conocer las prácticas de manejo empleadas en sus cultivos. Posteriormente, los investigadores realizaron el muestreo de dos kilogramos de maíz por cada productor entrevistado para valorar los niveles de aflatoxinas.

Las prácticas de manejo realizadas por la mayoría de los productores fueron, siembra temprana, fertilización, rotación de cultivo, aplicación de insecticida y cosecha durante la lluvia.

Como resultado, observaron que todos los productores prepararon la tierra antes de sembrar, conforme lo dicta el manual, ya que removieron los residuos del cultivo anterior, los cuales pueden provocar el crecimiento de hongos, otra práctica realizada para prevenir las aflatoxinas fue la eliminación de malezas de manera manual, con tractor o mediante la aplicación de herbicidas.

En cuanto a los niveles de aflatoxinas, el valor de la media obtenido durante la primera y segunda temporada fue de 0, lo cual indicó que las buenas prácticas de manejo pueden contribuir a la disminución de los niveles de aflatoxinas. De igual manera, es relevante mencionar, que una vez cosechado el maíz su almacenamiento se realizó de la manera adecuada. Sin embargo, observaron que el 14% de los productores eliminaron las mazorcas con daños por hongos,



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

utilizándolo para alimentar ganado, lo cual podría ocasionado la muerte del animal por la ingesta de aflatoxinas.

A manera de conclusión los investigadores determinaron que las buenas prácticas de manejo, son necesarias para prevenir la contaminación del maíz con aflatoxinas.

Fuente: Sci (Artículo científico).

Referencia: Nkirote, G., Wakonyu, L., Mucunu, J., Otieno, M., *et al.* (2020). Effects of the Use of Good Agricultural Practices on Aflatoxin Levels in Maize Grown in Nandi County, Kenya. Sci. <https://doi.org/10.3390/sci2040085>

China: Refuerza sus medidas ante SARS-CoV-2 en productos importados.

Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): SARS-CoV-2

Mercancía reportada (producto implicado): Cárnicos y mariscos congelados

Procedencia u origen de la mercancía: No aplica

País de notificación: China

Clave (s) de identificación: INOC.013.131.03.27112020



Inspectores de prevención y control de enfermedades recogen muestras de productos congelados.
<http://en.nhc.gov.cn/att/20201119/1605768489190069710.jpeg>

El 19 de noviembre de 2020, la Comisión Nacional de Salud de la República Popular de China informó que fortalecerá sus medidas ante el SARS-CoV-2, debido a los recientes casos de detección en los empaques de productos cárnicos y mariscos congelados importados.

Dentro de dichas medidas se consideró la suspensión de las importaciones de 20 países, de los cuales hasta el momento se ha prohibido la comercialización con 99 empresas, asimismo, se señala que en el sector de la cadena de frío se emplearán tres niveles de pruebas: muestras de productos importados y su embalaje exterior, muestras tomadas de vehículos e instalaciones de almacenamiento en frío y pruebas de los trabajadores involucrados en la manipulación de dichos productos.

Por último, se informa que China seguirá implementado estas medidas hasta verificar la procedencia del virus y que los países exportadores comprueben que sus mercancías están libres de dicho virus.

Fuente: Comisión Nacional de Salud de la República Popular de China (Oficial). China expands its arsenal in COVID battle. (2020). Recuperado de http://en.nhc.gov.cn/2020-11/19/c_82189.htm