



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



25 de septiembre de 2020



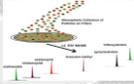
Monitor Inocuidad

Contenido

Revisión del manejo de neonicotinoides y análisis de su residualidad.....	2
Bacterias transmitidas por los alimentos detectadas en peces de agua dulce en Taquia.....	3
La RASFF notificó <i>Salmonella</i> en Alemania en pimienta negra procedente de Brasil.....	3
La RASFF notificó <i>Salmonella</i> en Bélgica en harina de soya procedente de Brasil.	4
Brote de infecciones por <i>Salmonella Stanley</i> vinculado al consumo de hongos, EUA.	4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Revisión del manejo de neonicotinoides y análisis de su residualidad.



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

Mercancía reportada (producto implicado): No aplica

Procedencia u origen de la mercancía: No aplica

País de notificación: China

Clave (s) de identificación: INOC.131.005.01.25092020

El 16 de septiembre de 2020, el Centro de Innovación avanzada para la Alimentación Nutricional y la Salud Humana de Beijing, China, publicó una investigación acerca del manejo y residualidad de neonicotinoides en organismos no objetivo, al mezclarse con otros ingredientes activos.

Dentro de la investigación se describió que los neonicotinoides son usualmente usados con otros plaguicidas como son los organofosforados, piretroides y carbamatos; los cuales tienen un mecanismo de acción diferente, y son usados en diferentes etapas del cultivo. Con base a diversas investigaciones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA; por sus siglas en inglés) en el 60% de los productos cosechados se han encontrado residuos de más de dos plaguicidas.

En China, la Academia de Ciencias Agrícolas, en el año de 2015 detectó residuos de 25 plaguicidas en cultivo de apio, de los cuales destacaron el imidacloprid, clorpirifos, triazofos, ciflutrina, carbofurano, carbendazim y clorotalonil, en concentraciones entre 0.0075 y 1.3270 mg/kg.

Por otra parte, la Universidad de Regina en Canadá detectó residuos de plaguicidas en muestras atmosféricas de una región agrícola de dicho país; principalmente de imidacloprid, piraclostrobina y trifloxistrobina; lo cual se consideró nocivo para la salud humana y otros organismos.

Derivado de dichas investigaciones, el presente reporte analizó diferentes fuentes que han reportado bioacumulación y residualidad de plaguicidas en organismos que no han sido expuestos directamente con dichos químicos.

Como resultado observaron que los artículos revisados, contienen información sobre residuos de plaguicidas en mamíferos y otras especies debido a la aplicación excesiva de neonicotinoides y otros productos, lo cual ha llegado a afectar la producción de enzimas en el cuerpo humano ocasionando genotoxicidad, neurotoxicidad, entre otras cosas.

Como conclusión se sugiere, mantener un buen manejo de los plaguicidas para evitar una bioacumulación en la mercancía o bien en el ambiente agrícola con el objetivo de prevenir un daño a la salud humana y al ecosistema.

Fuente: Guo-Ping, Z., fang-Wei, Y., Jin-Wang, L. et. al. (2020). Toxicities of Neonicotinoid-Containing Pesticide Mixtures on Nontarget Organisms. *Environmental Toxicology and Chemistry*. <https://doi.org/10.1002/etc.4842>
<https://setac.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/etc.4842>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Bacterias transmitidas por los alimentos detectadas en peces de agua dulce en Taquia.



Plaga o enfermedad: Intoxicación Paralítica por Mariscos

Mercancía reportada: Almejas de Manila

Localización: Canadá

Clave (s) de identificación:

El 24 de septiembre de 2020, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos publicó un comunicado donde se retiraron Almejas de Manila de los mercados provenientes de EUA, debido a una biotoxina marina que causa la intoxicación paralítica por mariscos (PSP) en el producto, asimismo, se comunicó a la población que si compraron este producto no lo consumieran y lo reportaran a la agencia para evitar problemas en la población.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (Oficial)

Enlace: <https://www.inspection.gc.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2020-09-24/eng/1600987173845/1600987179781>

La RASFF notificó *Salmonella* en Alemania en pimienta negra procedente de Brasil.



Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): *Salmonella enterica ser. Abaetetuba*

Mercancía reportada (producto implicado): Pimienta negra

Procedencia u origen de la mercancía: Brasil

País de notificación: Alemania

Clave (s) de identificación: INOC.293.001.05.25092020

El 25 de septiembre de 2020, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) la Unión Europea, comunicó que las autoridades fronterizas de Alemania rechazaron un cargamento de pimienta negra de Brasil, por contener *Salmonella enterica ser. Abaetetuba*. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

La *Salmonella* es uno de los principales patógenos transmitidos por los alimentos en el mundo, siendo la primera causa de brotes de intoxicación alimentaria.

Cabe señalar que México no realiza importaciones de pimienta negra de Brasil.

Fuente Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Oficial)

Enlace: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2020.3925

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

La RASFF notificó *Salmonella* en Bélgica en harina de soya procedente de Brasil.



Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): *Salmonella enterica ser. Mbandaka*
Mercancía reportada (producto implicado): Harina de soya
Procedencia u origen de la mercancía: Brasil
País de notificación: Bélgica
Clave (s) de identificación: INOC.293.002.05.25092020

El 25 de septiembre de 2020, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) la Unión Europea, comunicó que la empresa distribuidora de la harina de soya, por medio de un chequeo notificó que la harina contiene *Salmonella enterica ser. Mbandaka*. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como no grave.

La *Salmonella* es uno de los principales patógenos transmitidos por los alimentos en el mundo, siendo la primera causa de brotes de intoxicación alimentaria.

Cabe señalar que México no realiza importaciones de harina de soya de Brasil.

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Oficial)

Enlace: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2020.3939

Brote de infecciones por *Salmonella Stanley* vinculado al consumo de hongos, EUA.



Plaga o enfermedad: *Salmonella Stanley*
Mercancía afectada reportada: Hongos
Localización: Estados Unidos de América
Clave (s) de identificación: INOC.079.026.04.25092020

El 24 de septiembre de 2020, de acuerdo a un comunicado del Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de Estados Unidos de América, se anunció un brote multiestatal de infecciones por *Salmonella Stanley* vinculado a hongos comestibles (Oreja de madera) también conocidos comúnmente como kikurage u hongos secos. Autoridades de salud pública de varios estados y la Administración de Drogas y Alimentos en coordinación con el CDC realizan la investigación epidemiológica. El rastreo y análisis de las muestras de hongos distribuidas por la compañía Wismettac Asian Foods, determinaron que son la fuente probable de infección.

Señalan que, hasta el 24 de septiembre de 2020, hay un total de 41 personas infectadas en 10 estados con la cepa de *Salmonella Stanley*. Los casos de la enfermedad comenzaron entre el 21 de enero de 2020 al 26 de agosto de 2020. La edad de las personas enfermas oscila entre los 2 y los 74 años, con una mediana de edad de 27.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

El 62% de las personas enfermas son mujeres. De 32 personas enfermas con información disponible, se han reportado 4 hospitalizaciones. No se han reportado muertes.

Los estados son donde se han presentado casos son los siguientes: Arizona (1), California (25), Connecticut (1), Georgia (1), Illinois (5), Louisiana (1), New Jersey (2) Nueva York (1) Pensilvania (2) y Wisconsin (2).

Las autoridades recomiendan no comer, vender o servir hongos distribuidos por la compañía Wismettac Asian Foods, Estos hongos se vendieron solo a restaurantes en bolsas de cinco libras etiquetadas como Black Fungus (Kikurage) de la marca Shirakiku con el código de barras del Código de Producto Universal (UPC) 00074410604305, artículo # 60403, importado de China y no directamente a los consumidores.

Fuente: Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) (Oficial).
<https://www.cdc.gov/salmonella/stanley-09-20/index.html>