



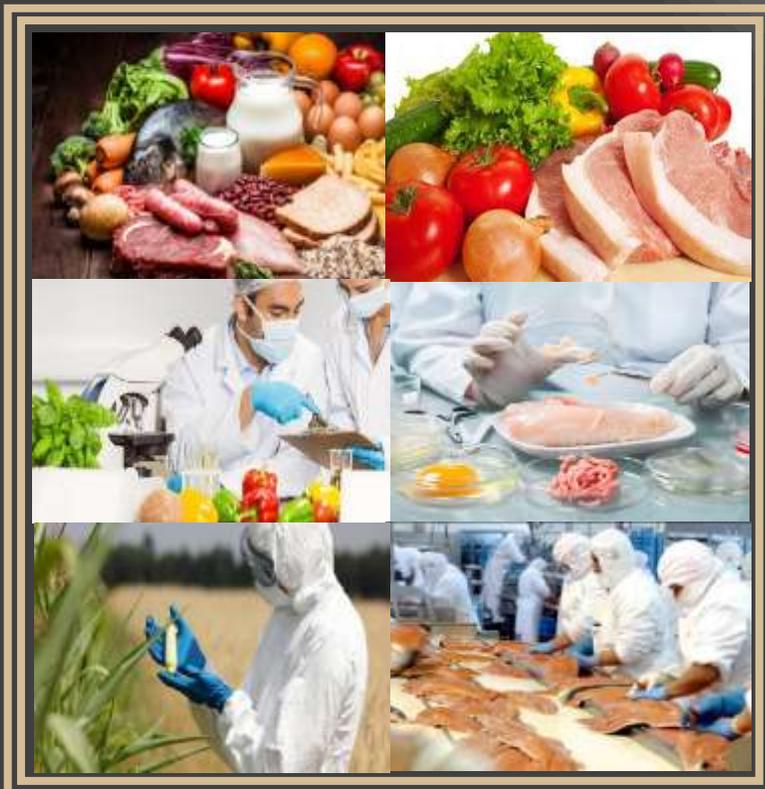
**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**15 de abril de 2021**



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

Bulgaria: Rechazo de un lote de pimientos frescos procedentes de Turquía por contener restos de acetamiprid.....2

Suecia: Brote de histamina en la provincia de Estocolmo vinculado al consumo de pescado importado de Vietman.....3



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **Bulgaria: Rechazo de un lote de pimientos frescos procedentes de Turquía por contener restos de acetamiprid.**



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF), se notificó que las autoridades fronterizas de Bulgaria rechazaron un lote de pimientos frescos procedentes de Turquía, por contener restos de acetamiprid.

De acuerdo con la notificación, los restos estaban en una proporción de 0.785 mg/kg - ppm, cuando el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 0.2 mg/kg - ppm, por lo que este hecho fue clasificado por el RASFF como serio.

Los neonicotinoides como el acetamiprid son una familia de compuestos insecticidas, eficaces contra una amplia gama de parásitos, y todos actúan de una manera similar. Son insecticidas sistémicos, lo que significa que son solubles en agua por lo que pueden ser absorbidos por las plantas y distribuidos a través de sus tejidos.

Cuando los insectos los ingieren, bloquean los receptores nicotínicos, impidiendo que el sistema nervioso central de los insectos reciba la acetilcolina, que es un neurotransmisor en numerosos organismos, incluidos los humanos. Aunque sirve para erradicar plagas, se cuestiona las consecuencias negativas que tienen en otros organismos, principalmente en las colonias de las abejas.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (15 de abril de 2021). Recuperado de [https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF\\_REFERENCE=2021.1873](https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1873)

INOC.417.001.05.15042021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Suecia: Brote de histamina en la provincia de Estocolmo vinculado al consumo de pescado importado de Vietman.

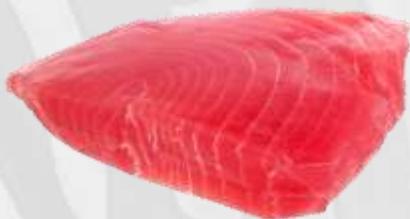


Imagen representativa del producto mencionado  
<https://www.foodsafetynews.com/files/2019/09/yellowfintuna1200x680-660x374.jpg>

De acuerdo con la página de noticias Food Safety News, se comunicó que en Suecia, fueron registradas, en la provincia de Estocolmo, 20 personas enfermas por envenenamiento por histamina, vinculado al consumo de pescado importado de Vietnam.

De acuerdo con la nota, la investigación determinó que estos casos se dieron por el consumo de lomos de atún congelado en 3 restaurantes.

La alta producción de histamina está relacionada por el mal manejo de los alimentos durante la cadena de frío, por lo cual al momento de ser exportados estos productos no se tomaron las medidas necesarias para conservar la cadena de frío, derivado de estos se fortalecerán estas medidas, así como la trazabilidad de los alimentos que requieran refrigeración.

Referencia: Food Safety News. (14 de Abril de 2021). Sweden reports histamine outbreak from imported fish. Recuperado de: [https://www.foodsafetynews.com/2021/04/sweden-reports-histamine-outbreak-from-imported-fish/?utm\\_source=Food+Safety+News&utm\\_campaign=016d030ef3-RSS\\_EMAIL\\_CAMPAIGN&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_f46cc10150-016d030ef3-40388271](https://www.foodsafetynews.com/2021/04/sweden-reports-histamine-outbreak-from-imported-fish/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=016d030ef3-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-016d030ef3-40388271)

1.002 3.150