



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



24 de agosto de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a alerta de importación de mercancía agrícola con posibles residuos de plaguicidas..... 2

EUA: El CDC Informa de brotes de *Salmonella* spp. vinculados al consumo de carnes frías de estilo italiano..... 4

EUA: Retiro productos de Salmón por la posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 5

México: Reunión Anual de la Alianza para la Inocuidad Alimentaria..... 6



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a alerta de importación de mercancía agrícola con posibles residuos de plaguicidas.



Verdolagas (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos de América, se informó del seguimiento a la Alerta de importación, sobre las detenciones o retenciones de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas.

En la alerta se mencionó que, el 19 de agosto de 2021, se realizó la retención de la siguiente mercancía agrícola procedente de Veracruz, registradas bajo el nombre de Meliton J. Alcantara Vargas: frijoles, maíz y chicharos debido a una posible contaminación con ometoato; chayote por posible contaminación con metil-paration y verdolaga con monocrotofos y metamidofos.

Asimismo, se informó de la retención de ejotes por posible contaminación con metamidofos, originarias de Ensenada, Baja California, cultivadas en el Rancho o Ranchería Rodolfo Sánchez Taboada (Maneadero) e importadas por VEG-EX S DE RL DE CV.

El 24 de agosto del presente año, se informó de la retención de zanahorias procedentes de Guasave, Sinaloa, por posible contaminación con tebuzonacol, registradas bajo el nombre de Salvador Sánchez Lopez.

Con base en el en el Directorio Fitosanitario en Materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) y Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP), no hay registro de las empresas importadoras de la mercancía mencionada.

Por otra parte, con base en el registro sanitario de plaguicidas de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) el metamidofos, se encuentra catalogado como “uso restringido”, para su aplicación en follaje en los cultivos de: algodón, alfalfa, papa, soya, melón, sandía, berenjena, brócoli, calabaza, calabacita, chile, col, col de Bruselas, coliflor, tomate, lechuga, pepino, tomatillo, ornamentales, y tabaco.

El ometoato, está autorizado para su uso en maíz, papa, sorgo, trigo, frijol, nabo y tabaco.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

El metil paration o paration metílico, está autorizado para, acelga, aguacatero, berenjena, calabaza, calabacita, caña de azúcar, chile, esparrago, fresa, frijol, guayaba, limón, mandarina, mango, melón, naranja, okra, papaya, pepino, piña, rábano, sandía, ajo, sorgo, almendra, cacahuete, camote, cártamo, nogal, papa, soya, girasol, algodón, alcachofa, apio, arroz, avena, brócoli, y cebada.

El monocrotofos, está autorizado para su uso en tomate, tomatillo, cacahuete, caña de azúcar, papa, soya, algodón y tabaco.

Finalmente, el tebuconzaol, está autorizado para cebada, plátano, sorgo, trigo, avena, ajo, vid, cempasúchil, berenjena, algodón, café, apio, arándano, arroz, brócoli, cacahuete, calabazas, caña de azúcar, cártamo, cebolla, cebollín, centeno, chayote, chícharo, chile, col, esparrago, frambuesa, fresa, frijol, garbanzo, geranio, gerbera, haba, grosella, tomate, lechuga, lenteja, maíz, manzana, melón, mijo, papaya, pepino, pera, perejil, pimienta, rosal, sandia, soya, tabaco, triticale, zanahoria y zarcamora.

Con base en lo anterior, se observa que el monocrotofos y metamifodos no se encuentran autorizados para su uso en verdolaga.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (16 de agosto de 2021). Import Alert 99-05. "Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides". Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: El CDC Informa de brotes de *Salmonella* spp. vinculados al consumo de carnes frías de estilo italiano.



Imagen representativa de productos afectados
Créditos: CDC.

Recientemente, el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de Estados Unidos de América informó que, lleva a cabo una investigación de dos brotes de *Salmonella* spp. relacionados con el consumo de carnes frías de estilo italiano.

Refieren que, en ambos brotes, las personas que enfermaron informaron haber consumido salami, prosciutto y otras carnes

frías que se pueden encontrar en surtidos de embutidos.

Señalaron que, los investigadores están trabajando para identificar productos contaminados específicos y determinar si los dos brotes están relacionados con la misma fuente de alimentos.

Mencionaron que, las personas de mayor riesgo de contraer una enfermedad grave por salmonelosis, son personas mayores de 65 años o más, o si tienen alguna afección médica o toma medicamentos que reducen la capacidad de su cuerpo para combatir los microorganismos. Los niños menores de cinco años también tienen más probabilidades de enfermarse gravemente de salmonelosis.

Las autoridades recomendaron calentar todas las carnes al estilo italiano a una temperatura interna de 73 °C antes de consumirlas.

Hasta el momento se tienen 36 personas enfermas, 12 hospitalizados, ninguna muerte en 17 estados.

Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades. (24 de agosto de 2021). Salmonella Outbreaks Linked to Italian-Style Meats. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/italian-style-meat-08-21/index.html>

INOC.161.015.04.24082021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro productos de Salmón por la posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) informó que, la empresa Loki Fish Company de Seattle ubicada en el condado de Washington, en el estado de Utah, retiró paquetes de salmón de la marca Keta Salmon Lox, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

De acuerdo con el informe, este hecho fue identificado mediante una inspección de rutina de la FDA y no se han reportado casos de infección asociados al consumo de estos productos

Asimismo, se indicó a la población no consumir estos productos y regresarlo al punto de venta, para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) (24 de agosto de 2021) Loki Fish Company Recalls Keta Salmon Lox Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/loki-fish-company-recalls-keta-salmon-lox-because-possible-health-risk>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

México: Reunión Anual de la Alianza para la Inocuidad Alimentaria.



Esta semana se realizó la Reunión Anual 2021 de la Alianza para la Inocuidad Alimentaria, entre las agencias sanitarias de México y Estados Unidos de América, para fortalecer la colaboración binacional orientada a la inocuidad de los alimentos para consumidores de ambos países.

Se explicó que la Alianza está en línea con los objetivos del Plan de la Nueva Era de Inocuidad Alimentaria Más Inteligente, que tiene como elementos centrales la trazabilidad habilitada por la tecnología, herramientas y enfoques más inteligentes para la prevención y respuesta a los brotes, nuevos modelos de negocio y cultura de inocuidad alimentaria.

A través de la Alianza, se enfocan en cuatro puntos prioritarios: prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA); mejorar la coordinación para la respuesta a los brotes de inocuidad; armonizar y coordinar las tareas de los laboratorios oficiales de entidades reguladoras; capacitar en inocuidad alimentaria a la industria y aplicar controles preventivos para los alimentos destinados al consumo humano.

El primer grupo de trabajo, Prioridades Estratégicas, se enfoca en el establecimiento de mecanismos para el intercambio de información sobre riesgos detectados.

El segundo grupo, Colaboración de Laboratorio, se propone armonizar los protocolos para el análisis y detección de *Cyclospora cayetanensis*.

El tercer grupo de trabajo, Respuesta a Brotes, explicó el progreso en la actualización del protocolo binacional de notificación de brotes y en temas de intercambio de información sobre vigilancia epidemiológica, homologación de criterios y métodos para la investigación de brotes y su notificación adelantada. También, buscará fortalecer la trazabilidad de los productos agrícolas frescos y explorar el diseño de un procedimiento estándar para inspecciones in situ, no anunciadas.

El grupo de trabajo Capacitación en Inocuidad Alimentaria, informó que más de 300 productores nacionales tomaron la capacitación para Productores de la



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Alianza para la Inocuidad de Productos Agrícolas y el que 90 por ciento de la industria de la papaya se ha capacitado en buenas prácticas.

Referencia: Comunicado SADER. (23 de agosto de 2021). Consolidan México y Estados Unidos Alianza para la Inocuidad Alimentaria. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/consolidan-mexico-y-estados-unidos-alianza-para-la-inocuidad-alimentaria-280698>

INOC.002.157.05.24082021