



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



14 de junio de 2021

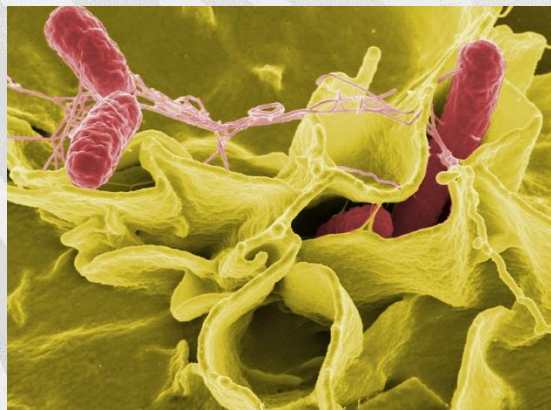


DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA informó de los factores que pudieron contribuir a la contaminación de duraznos por <i>Salmonella</i> Enteritidis en el año 2020.....	2
EUA: Retira productos de pescado ahumado por una posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
EUA: Retira productos de comida para perros por una posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	4
España: Análisis de residuos de plaguicidas en suelo y agua en unidades de producción de vid.....	5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**EUA: La FDA informó de los factores que pudieron contribuir a la contaminación de duraznos por *Salmonella* Enteritidis en el año 2020.**Rocky Mountain Laboratories (2002). *Bacteria Salmonella*.

Recientemente, la Administración de Drogas y Alimentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) publicó una investigación realizada entre agosto y octubre de 2020, acerca de un brote de infecciones por *Salmonella* Enteritidis relacionadas con el consumo de duraznos, que ocasionó 101 casos en 17 estados.

La investigación epidemiológica y de rastreo, identificó a las plantas de empaque, las instalaciones de enfriamiento y/o los huertos de los productores, como una fuente potencial, lo cual ayudó a priorizar las actividades de investigación.

A pesar de que, durante la investigación, no se encontró la cepa del brote en las muestras tomadas, encontraron numerosos aislados de *Salmonella* spp. en muestras recolectadas de los huertos de duraznos, algunos de ellos eran genéticamente similares a algunos aislamientos realizados previamente en pollo y ganado, los cuales no estaban asociados con este brote, ni con ninguna Enfermedad Transmitida por los Alimentos (ETA).

Asimismo, procedieron a realizar el análisis geoespacial de los huertos que suministraron duraznos frescos durante el período de interés, junto con el análisis de secuenciación genética, mostraron que la *Salmonella* de los aislados de durazno y la *Salmonella* de las muestras históricas de animales están estrechamente relacionadas, por lo que esto sugiere la posibilidad de contaminación, incluida la transmisión por el aire de polvo que posiblemente se origine en operaciones de animales de las granjas adyacentes.

El informe de la FDA, describió que la agencia considera la implementación de medidas apropiadas basadas en la ciencia y el riesgo para reducir el potencial de contaminación de los duraznos y otros productos como el medio más efectivo y factible para mejorar la seguridad de los productos frescos, especialmente cuando las medidas se adaptan a las prácticas y condiciones específicas de las granjas individuales. De igual manera, la FDA alienta a todos los productores a conocer y evaluar los riesgos que pueden plantear los usos de la tierra adyacentes y cercanos, incluido el impacto potencial de la exposición al polvo.

Referencia: Administración de Drogas y Alimentos de Estados Unidos (FDA). (11 de junio de 2021). Factors Potentially Contributing to the Contamination of Peaches Implicated in the Summer 2020 Outbreak of *Salmonella* Enteritidis. Recuperado de <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/factors-potentially-contributing-contamination-peaches-implicated-summer-2020-outbreak-salmonella>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retira productos de pescado ahumado por una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen representativa de los alimentos

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/smilin-bobs-voluntarily-recalls-smilin-bobs-smoked-fish-dip-products-because-possible-health-risk?permalink=2F8F50579D5766389EEFBFD841FFEC5122D2CA8>

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA por sus siglas en inglés) informó que la empresa Smoked Fish Inc., retiró del mercado el productos de pescado ahumado debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Asimismo, se han retirado un total de 1 mil 261 cajas a minoristas en los estados de Florida, Georgia y Alabama y se insta a los compradores no consumir el producto y regresarlo al sitio de venta para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA)(08 de junio de 2021 Smilin 'Bob's retira voluntariamente los productos de salsa de pescado ahumado Smilin' Bob's

debido a un posible riesgo para la salud Recuperado de <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/smilin-bobs-voluntarily-recalls-smilin-bobs-smoked-fish-dip-products-because-possible-health-risk?permalink=2F8F50579D5766389EEFBFD841FFEC5122D2CA83123475B8E248506884DF244B>

065/2023.140/2023

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retira productos de comida para perros por una posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen representativa de los alimentos
https://www.fda.gov/files/styles/recall_image_large/public/front_14.jpg?tok=DHnPLAglrisk?permalink=2F8F50579D5766389EEFBFD841FFEC5122D2CA83123475B8E248506884DF244B

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA por sus siglas en inglés) comunicó que la empresa Freshpet Inc., retiró del mercado un lote único de comida para perros de la marca Freshpet® Select Small Dog Bite Size Beef & Egg Recipe, debido a la posible contaminación con *Salmonella* spp.

Hasta el momento, no se han notificado informes de casos, asimismo, se comunicó a los compradores no ofrecer el producto a sus mascotas y regresarlo al punto de venta para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos en animales domésticos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA)(08 de junio de 2021 Smilin 'Bob's retira voluntariamente los productos de salsa de pescado ahumado Smilin' Bob's debido a un posible riesgo para la salud Recuperado de <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/freshpet-voluntarily-recalls-one-lot-freshpetr-select-small-dog-bite-size-beef-egg-recipe-dog-food>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**España: Análisis de residuos de plaguicidas en suelo y agua en unidades de producción de vid.**

Cultivos de vid (2020) Nature Picture Library. Science Photo Library.

Recientemente, la Universidad de La Rioja, en España, publicó una investigación acerca de la evaluación de residuos de plaguicidas en agua y suelo de unidades de producción de vid.

A manera de antecedente, los investigadores mencionan que, desde hace unos años, los productores de vid han implementado prácticas sostenibles a fin de reducir la

contaminación ambiental. Derivado de ello, el objetivo de la presente investigación fue evaluar la ocurrencia y periodo de distribución de los plaguicidas, analizar la degradación de los productos detectados en agua y suelo, y comparar la calidad de agua.

Con base en el potencial de toxicidad de plaguicidas y sus propiedades físico-químicas que permiten una lixiviación y movilidad en agua y suelo, se tomaron muestras de suelo y agua en la región norte, oriente de La Rioja. Las cuales no deben exceder los límites máximos de residuos establecidos por la Unión Europea, de $0.1 \mu\text{g L}^{-1}$ en agua y $0.5 \mu\text{g L}^{-1}$ de más de un ingrediente activo (i.a.)

Inicialmente, realizaron la caracterización del tipo de suelo de la región, destacando la arcilla calcárea, lo cual significa que es un poco alcalino y su disponibilidad de agua varía con la temporada de baja a moderada. Posteriormente, procedieron a la toma de muestras y análisis de residuos de plaguicidas de dicha muestras, estos ensayos se repitieron durante tres temporadas en el año 2019.

Como resultado, observaron que el 35% de las muestras de agua no contenían residuos de plaguicidas, este resultado fue el mismo durante todos los muestreos. Sin embargo, se detectaron fungicidas: cyprodinil, azoxystrobin, pirimetanil, y penconazol; herbicidas: etofumesato, pendimetalina, oxyfluorfen, atrazina; y en cuanto a insecticidas encontraron: acefato, diazinón, dimetoato.

Asimismo, detectaron sustancias prohibidas por España destacando el nuarimol, azinfos-metil, merdatión y carbendazim.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Observaron que, los fungicidas únicamente se detectaron en la temporada de primavera a muy bajas concentraciones, por lo que, sugirieron que estos residuos son el resultado de su uso en años anteriores y que han persistido en suelo y agua. Mientras que, la detección de residuos de insecticidas y herbicidas fue mayor en esta misma temporada.

A manera de conclusión, los investigadores describieron que se detectaron el 65% de plaguicidas en las muestras de agua y suelo, el 30% de las concentraciones fueron mayores a $0.1 \mu\text{g L}^{-1}$. Los más detectados fueron los fungicidas, y el periodo de tiempo en que se acumulan las sustancias en agua fue en verano y en suelo en primavera.

Los resultados indicaron que, hay una relación entre el agua usada en los viñedos y la presencia de plaguicidas. A pesar de ello, observaron una disminución en los residuos detectados en 2019, a comparación de los resultados obtenidos en 2011.

Los investigadores, sugirieron realizar un análisis más detallado para fortalecer las prácticas de manejo agrícolas enfocadas a un manejo sostenible, así como, analizar el contexto hidrológico del territorio.

Referencia: Manjarres-López, D., Soledad, M., Sánchez-González, S. *et al.* (2021). Assessment of pesticide residues in waters and soils of a vineyard region and its temporal evolution. *Environmental Pollution*. <https://doi.org/10.1016/j.envpol.2021.117463>