



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



28 de junio de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos informó del retiro del mercado de arándanos frescos de la marca Dole por posible contaminación por <i>Cyclospora</i>	2
China: Evaluación de la predicción de la absorción de plaguicidas organofosforados en el suelo.....	3
Escocia: Demuestra tener una contaminación de microorganismos baja en la carne molida.....	4
EUA: Brote de <i>Salmonella</i> Weltevreden vinculado a camarones cocidos congelados.....	5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos informó del retiro del mercado de arándanos frescos de la marca Dole por posible contaminación por *Cyclospora*.



FDA (2021). Presentación del producto .

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) informó que las tiendas Save-On-Foods LP están retirando del mercado arándanos frescos de la marca Dole empaquetados en varios tamaños, por posible contaminación por *Cyclospora*.

La CFIA está llevando a cabo una investigación de seguridad alimentaria, que puede llevar al retiro de otros productos. Si se retiran del mercado otros productos de alto riesgo, la CFIA notificará al público a través de Advertencias de retiro de alimentos actualizadas. La CFIA está verificando que la industria esté eliminando los productos retirados del mercado.

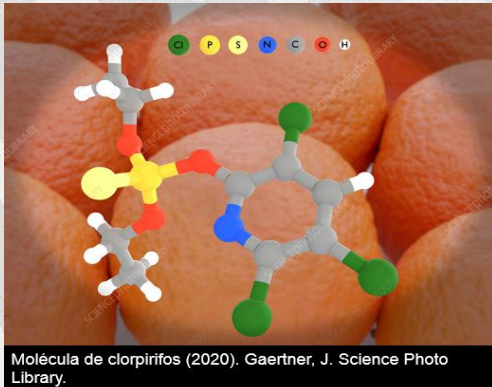
La ciclosporiasis es una infección intestinal causada por el parásito *Cyclospora*. Una persona puede infectarse después de ingerir alimentos o agua contaminados. Los síntomas comunes incluyen dolor abdominal intenso, diarrea, náuseas y vómitos, dolores corporales y fatiga. La infección se trata con antibióticos y la mayoría de las personas responden rápidamente al tratamiento.

Fuente: Canadian Food Inspection Agency (CFIA). (25 de junio de 2021). Food Recall Warning - Dole brand Fresh Packed Blueberries recalled due to *Cyclospora*. Recuperado de <https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-06-25/eng/1624661149420/1624661155154>

INOC 28062

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

China: Evaluación de la predicción de la absorción de plaguicidas organofosforados en el suelo.



Recientemente, la Universidad de Estudios Extranjeros de Hebei, publicó una investigación acerca del acercamiento de una evaluación de la absorción de plaguicidas organofosforados en el suelo agrícola.

Los plaguicidas organofosforados son usados como control químico a nivel mundial, los cuales han mostrado ser eficientes en el sector agrícola, sin embargo, su residualidad puede resultar en un riesgo a la salud humana tras el

consumo de alimentos contaminados, o bien, a afectaciones ambientales por absorción en el suelo.

De acuerdo con los investigadores, el objetivo del presente estudio fue evaluar mediante la quimiometría, la cual se basa en el uso de métodos matemáticos y estadísticos para el análisis de datos químicos, la predicción de la absorción de plaguicidas en el suelo.

Como parte de la metodología, establecieron el uso del método de los momentos de Krawtchouk y Tchebichef y sus aplicaciones en el procesamiento de imágenes digitales; este se empleó para extraer información útil proveniente de imágenes en escala de grises para predecir la absorción de los organofosforados.

Posteriormente, analizaron estadísticamente los datos obtenidos, mediante la correlación de coeficientes, lo cual reflejó que el modelo es de alta asertividad y confianza. Asimismo, compartieron el método de Tchebichef con el de las relaciones cuantitativas estructura-propiedad (QSPR), obteniendo como resultado que el método propuesto en este estudio es el más viable para predecir la absorción de plaguicidas en suelo.

A manera de conclusión, los investigadores mencionaron que este estudio brinda información para el uso del método de Tchebichef para la predicción de la absorción, lo cual, puede ser orientado a la elaboración de modelos y fortalecer los análisis de riesgo de plaguicidas, con lo cual se puede minimizar el impacto de los agroquímicos usados en unidades de producción agrícolas.

Referencia: Muhire, J., Li, S., Yin, B. et al. (2021). A simple approach to the prediction of soil sorption of organophosphorus pesticides. *Journal of Environmental Science and Health*. <https://doi.org/10.1080/03601234.2021.1934358>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Escocia: Demuestra tener una contaminación de microorganismos baja en la carne molida.

Food Standards Scotland

For safe food and healthy eating

Logo de la Food Standards Scotland
<https://www.paho.org/themes/paho/images/logo-es.png>

Recientemente, el organismo Normas Alimentarias de Escocia (Food Standards Scotland) publicó un estudio acerca de los niveles bajos de *Escherichia coli*, *Campylobacter*, *Salmonella* y *Shiga* (STEC) encontrados en dicho país.

Informan que, durante 2019 tomaron 1,009 muestras de carne molida fresca en todo el país, de las cuales únicamente de 33 se desconocía el origen; del resto, todas excepto tres fueron etiquetadas como procedentes del Reino Unido e Irlanda.

Posteriormente, calcularon la frecuencia de la presencia de *E. coli*, *Campylobacter*, *Salmonella* y *Shiga* (STEC). Los resultados demostraron que 35 muestras fueron confirmadas como positivas para STEC y solo tres a *E. coli*; asimismo, la mayoría de muestras tenían niveles de *E. coli* por debajo del límite de detección. Por último, estas fueron sometidas a pruebas de resistencia a los antibióticos, donde no se demostró una resistencia significativa.

De acuerdo con el organismo, los resultados obtenidos son prometedores, ya que los métodos para salvaguardar la inocuidad en el caso de estos productos cárnicos, están siendo eficientes y demuestra una comprensión básica del estado microbiológico de la carne de res picada en Escocia.

Referencia: Food Standards Scotland. (28 de junio de 202). A Microbiological Survey of Minced beef at Retail in Scotland Recuperado de https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/FSS_Report_Retail_Mince_FINAL.pdf

10C161100321

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Brote de *Salmonella* Weltevreden vinculado a camarones cocidos congelados.



Imagen representativa de la especie afectada.
Créditos: <https://www.cdc.gov/>

El Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de Estados Unidos de América, informó que lleva a cabo una investigación sobre *Salmonella* Weltevreden en camarones cocidos congelados distribuidos por la empresa Avanti Frozen Foods de las marcas Censea, Chicken of the Sea, CWNO, Hannaford, Honest Catch, Meijer, Open Acres y Waterfront Bistro.

Refieren que, la detección de la bacteria se encontró en una muestra recolectada como parte del Programa de Cumplimiento de Productos Marinos Importados de la Agencia de Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA).

Señalan que, el producto fue importado entre diciembre de 2020 y febrero de 2021, sospechan que se haya vendido en tiendas más recientemente. Asimismo, las autoridades están recopilando diferentes tipos de datos para investigar un brote multiestatal de infecciones.

Hasta el momento y de acuerdo con los datos epidemiológicos al 25 de junio de 2021, se habían reportado seis personas infectadas con la cepa de *Salmonella* Weltevreden en los estados de Nevada y Arizona. De cinco personas con información disponible, dos han sido hospitalizadas y no se han reportado muertes.

Es probable que, el número real de personas enfermas en un brote sea mucho mayor que el número informado, y es posible que el brote no se limite a los estados con enfermedades conocidas. Esto se debe a que muchas personas se recuperan sin atención médica y no se les hace la prueba de *Salmonella*.

La FDA está retirando del mercado envíos de varios tamaños de camarones congelados, cocidos, pelados, desvenados, (algunos empaquetados con salsa de cóctel) vendidos en varios tamaños unitarios suministrados por Avanti Frozen Foods.

Referencia: Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). (25 de junio de 2021). *Salmonella* Outbreak Linked to Frozen Cooked Shrimp. Recuperado de <https://www.cdc.gov/salmonella/weltevreden-06-21/index.html>
NOC.079.081.04.28062021