



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**09 de marzo de 2021**



## **Monitor Inocuidad**

### Contenido

Canadá: Retiran del mercado pescado amarillo ( <i>Clarias macrocephalus</i> ) por contaminación con verde malaquita.....	2
Alemania: Rechazo de un lote de pimienta negra procedente de Brasil por detección de <i>Salmonella</i> sp. ....	3
Brasil: Evaluación de aguas residuales para la detección oportuna de SARS-CoV-2.....	4
España: Publicación de la primera Guía Nacional de Gestión de Alertas Alimentarias.....	5



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **Canadá: Retiran del mercado pescado amarillo (*Clarias macrocephalus*) por contaminación con verde malaquita.**



Imagen representativa.  
Créditos:

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:SeafoodCitySeattle.JPG>

La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos de Canadá, informó el retiro del mercado, de pescado amarillo (*Clarias macrocephalus*) de la marca Supermarket Seafood City por contaminación con verde malaquita.

La empresa de distribución es Fortune Distribution, refieren que el producto fue distribuido en Alberta, Manitoba, Ontario en venta al minorista.

El código del producto afectado es 8 936049 490439, lote numero: 03 / DL472 con clasificación de peligro 2.

Referencia: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos. (08 de marzo de 2021). Notification - Seafood City Supermarket brand Yellow Walking Fish Clarias recalled due to leucomalachite Green.

Recuperado de: <https://www.inspection.gc.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-03-08-r14258/eng/1615230048280/1615230054586>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **Alemania: Rechazo de un lote de pimienta negra procedente de Brasil por detección de *Salmonella* sp.**



Rocky Mountain Laboratories (2002). *Bacteria Salmonella*.

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) de la Unión Europea, se notificó que autoridades fronterizas de Alemania rechazaron un lote de pimienta negra procedente de Brasil, por detección de *Salmonella* sp., éste hecho fue clasificado por el RASFF como serio.

Actualmente, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), bajo el marco normativo del *Codex Alimentarius*, consideran proteger la salud de los consumidores y garantizar alimentos inocuos y de calidad a la población mundial y el caso de *Salmonella* sp. se aborda en el Comité sobre Higiene de los Alimentos.

Específicamente, la Unión Europea cuenta con cuatro organismos encargados de la inocuidad: European Food Safety Authority (EFSA), Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y Vegetal, Dirección General de Salud y Protección al Consumidor, dichos organismos implementan las estrategias desde la etapa de cosecha y de la engorda del ganado hasta el procesamiento y venta de la mercancía, lo cual se conoce como estrategias integrales entre gobierno y científicos para el monitoreo constante de los productos, hecho que ha reducido los brotes de *Salmonella* sp. en un 50% desde la aplicación de este método.

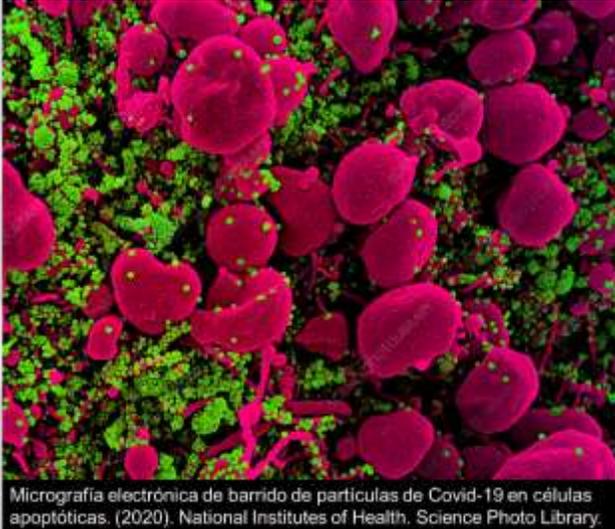
Cabe señalar que México no realiza importaciones de pimienta negra originaria de Brasil.

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (9 de marzo de 2021). [https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF\\_REFERENCE=2021.1191](https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1191)



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **Brasil: Evaluación de aguas residuales para la detección oportuna de SARS-CoV-2.**



Recientemente la Universidad Federal de Santa Catarina, en Brasil, publicó una investigación en la revista científica *Science of the Total Environment* sobre la primera detección de SARS-CoV-2 en aguas residuales.

El análisis se realizó, mediante el muestreo de aguas residuales humanas de la capital de Florianópolis en Santa Catarina, Brasil, para la detección de SARS-CoV-2 durante los periodos de octubre de 2019 hasta marzo de 2020; las cuales fueron analizadas a través de

la técnica de RT-qPCR para la detección del virus.

Como resultado se identificó que las muestras obtenidas el 27 de noviembre de 2019, diciembre de 2019, febrero de 2020 y marzo de 2020 fueron positivas al virus.

Este estudio reveló que el virus ya se encontraba en aguas residuales 56 días antes de la primera notificación oficial de un caso clínico de Covid-19 en el continente Americano y más de 90 días antes del primer caso en Brasil, lo cual demuestra que el virus circulaba en la comunidad durante algunos meses antes de que se declarara el estado de pandemia.

Como conclusión, los investigadores comentan que debe haber mayor interés del monitoreo de las aguas residuales como herramienta de alerta temprana, asimismo, realizar más investigaciones para determinar si el virus en el agua podría infectar a los humanos.

Referencia: Fongaro, G., Hermes, P., Sobral, *et al.* (2021). The presence of SARS-CoV-2 RNA in human sewage in Santa Catarina, Brazil. *Science of the Total Environment*. *Science of The Total Environment*, <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2021.146198>

INOC.0315.03.0915.2021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### España: Publicación de la primera Guía Nacional de Gestión de Alertas Alimentarias.



Imagen representativa de alimentos.  
Créditos: <https://www.piqsels.com>

Recientemente, la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) de España, dio a conocer la publicación de la primera Guía Nacional de Alertas Alimentarias elaborada por el Órgano Permanente para la Seguridad Alimentaria (OPSA).

El objetivo es conseguir una mayor protección de los consumidores, retirándose de la cadena de comercialización aquellos alimentos con un posible riesgo para la salud y evitar su consumo.

Refieren que, es un procedimiento a seguir para la elaboración y el estudio de guías nacionales de prácticas de higiene y su aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de la AESAN.

Es un documento-guía, de carácter orientativo y voluntario, para la organización y gestión coordinada de las alertas alimentarias entre la Administración y el sector alimentario, incorporando lecciones obtenidas en la producción y comercialización agroalimentaria en los últimos años y señala los criterios y mecanismos de coordinación con las autoridades competentes ante una problemática.

Referencia: Animal's Health. (09 de marzo de 2021). Publican la primera Guía Nacional de Gestión de Alertas Alimentarias. Recuperado de <https://www.animalshealth.es/profesionales/aesan-publica-primer-guia-nacional-gestion-alertas-alimentarias>

Órgano Permanente para la Seguridad Alimentaria (OPSA). Gestión de alertas alimentarias. -2020. [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/operadores\\_economicos/guia\\_OPSA.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/operadores_economicos/guia_OPSA.pdf)  
INOC.002.138.04.09032021