



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



24 de mayo de 2021





**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

EUA: Retiro del mercado de 21.22 toneladas de productos pesqueros debido a que no fueron inspeccionados por el USDA..... 2

Bulgaria: Rechazo de un lote de pimientos frescos procedentes de Turquía por contener restos de acetamiprid..... 3



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **EUA: Retiro del mercado de 21.22 toneladas de productos pesqueros debido a que no fueron inspeccionados por el USDA.**



Imagen representativa del producto contaminado  
<https://www.turimexico.com/wp-content/uploads/2016/06/Receta-Bagre-al-Pastel-900x500.jpg>

Recientemente, el Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) comunicó que la empresa Otten's Seafood Inc. ha retirado del mercado más de 21.22 toneladas de pescado bagre (*Siluriformes*) debido a que los procesos de producción, empaque y distribución no fueron

inspeccionados a través del personal del USDA.

De acuerdo con lo comunicado, estos productos fueron distribuidos en los estados de Illinois e Indiana; este hecho se descubrió durante las actividades de vigilancia de rutina del FSIS.

Asimismo, se exhortó a la población en general no consumir estos productos y regresarlos al punto de venta, ya que estos podrían ocasionar alguna Enfermedad Transmitida por Alimentos.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del USDA. (22 de mayo de 2021). Otten's Seafood Inc. Recalls Siluriformes Fish Products Produced Without Benefit of Inspection. Recuperado de <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/ottens-seafood-inc.-recalls-siluriformes-fish-products-produced-without-benefit>

CC-00 15240





## 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) de la Unión Europea, se comunicó 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 0.95 mg/kg - ppm, cuando el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 0.3 mg/kg - ppm, por lo que Este hecho ha sido calificado 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; el efecto de este bloqueo para los neurotransmisores es la sobreestimulación, que lleva a la parálisis y generalmente a la muerte de los insectos. Aunque sirve para erradicar plagas, se cuestiona las consecuencias negativas que tienen en otros organismos, como las abejas.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (24 de mayo de 2021). NOTIFICATION 2021.2615 Acetamiprid and Spirotetramat in fresh pepper. Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/479582>

INOC417.002.05.24052021