



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



24 de noviembre de 2021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

**Países Bajos: Retiro del mercado de queso rallado debido a la detección de *Listeria monocytogenes*. ..... 2**

**EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA. ....3**

**Austria: Rechazo de pechugas de faisán importadas de Reino Unido debido a la detección de altas concentraciones de Plomo. .... 4**

**Reino Unido: Apoya la campaña global 'Difundir la conciencia, detener la resistencia' sobre la Resistencia a los Antimicrobianos..... 5**

**EUA: Amazon pagará 2.5 millones de dólares por ventas ilegales de plaguicidas regulados..... 6**

**Bangladesh: El Instituto de Agricultura Nuclear de Bangladesh (BINA) trabaja para establecer un centro de irradiación de alimentos.....7**



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**Países Bajos: Retiro del mercado de queso rallado debido a la detección de *Listeria monocytogenes*.**



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<https://cdn2.melodijolola.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Países Bajos retiraron del queso rallado para el consumo humano, debido a la detección de *Listeria monocytogenes*, además estos productos también fueron distribuidos en Alemania.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en las muestras de 25 gramos, cuando lo

establecido por Países Bajos es de cero tolerancia ante la detección de *Listeria monocytogenes*.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Países Bajos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (24 de noviembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6374 *Listeria monocytogenes* in grated cheese from the Netherlands. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/516933>  
INOC.506.019.03.24112021

**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA.**



*Escherichia coli*, Micrografía electrónica de barrido en color. (2020)  
Gchhmeissner, S. en Science photo Library.

Recientemente, el equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE, por sus siglas en inglés) de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, comunicó el seguimiento de 16 investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en lo que va del año 2021 y de las cuales cuatro se encuentran activas.

De acuerdo con la actualización de brotes, al 24 de noviembre del presente año, se continúa con la advertencia sobre los brotes de *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebollas originarias de Chihuahua, México. Asimismo, mencionaron que se integró la investigación de *Salmonella* Javiana, la cual aún no está vinculada a ninguna alimento. Asimismo, continúa el caso de *Escherichia coli* O157:H7 vinculado a espinaca, en la cual están realizando el muestreo in situ, y de *S. Thompson* vinculada con mariscos.

Finalmente, se mantienen doce investigaciones cerradas, de las cuales dos de ellas estaban vinculadas al consumo de diferentes tipos de queso, y camarón mientras que en las otras no se determinó el origen de los casos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (24 de noviembre de 2021). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks Recuperado de [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **Austria: Rechazo de pechugas de faisán importadas de Reino Unido debido a la detección de altas concentraciones de Plomo.**



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<https://canalcocina.es>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Austria rechazaron pechugas de Faisán para el consumo humano importadas de Reino Unido debido a la detección de altas concentraciones de Plomo. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia de una concentración de 0.674 mg/kg-ppm a través de pruebas de Metales Pesados cuando lo establecido por Austria es de cero tolerancias ante la detección de Plomo.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Reino Unidos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (24 de noviembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6353 Lead in frozen pheasant breast fillets from the United Kingdom, via Germany. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/516551>  
INOC.551.004.03.24112021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Reino Unido: Apoya la campaña global 'Difundir la conciencia, detener la resistencia' sobre la Resistencia a los Antimicrobianos.



**Antibiotics**  
**Antivirals**  
**Antifungals**  
**Antiparasitics**

La Agencia de Normas Alimentarias informó que en el último día de la Semana Mundial de Concienciación sobre los Antibióticos (WAAW) 2021, impulsa y apoya la campaña global titulada '*Difundir la conciencia, detener la resistencia*'.

La cual tiene como objetivo aumentar la conciencia sobre la resistencia global a los antimicrobianos y fomentar las mejores prácticas entre el público, los trabajadores de la salud y los responsables políticos. Indicaron que es un tema de gran preocupación, ya que puede hacer que las infecciones sean más difíciles de tratar con medicamentos y representa un riesgo para la salud pública.

Mencionaron que un antimicrobiano es cualquier sustancia que mata o inhibe el crecimiento de microorganismos, como los antibióticos que se utilizan para tratar infecciones bacterianas tanto en humanos como en animales y que cuando las bacterias cambian y encuentran formas de sobrevivir a los efectos de los antimicrobianos, esto se conoce como 'resistencia a los antimicrobianos' (RAM), y cuanto mayor sea el uso de antimicrobianos y antibióticos, más probable es que las bacterias se vuelvan resistentes.

Señalaron que la RAM es una prioridad estratégica para el gobierno del Reino Unido, lo que los ha llevado al desarrollo de una nueva Visión de 20 años para la RAM y el Plan de Acción Nacional de 5 años, que se extiende hasta 2024.

Por último indicaron que el Plan incluye una sección específica sobre la importancia de una mejor seguridad alimentaria para limitar la contaminación de los alimentos y la propagación de la RAM, con un énfasis en el fortalecimiento de la base de pruebas y la seguridad alimentaria a través de la investigación, la vigilancia y la promoción de buenas prácticas en toda la cadena alimentaria.

Referencia: Agencia de Normas Alimentarias. (24 de noviembre de 2021). Food Standards Agency backs campaign to 'Spread Awareness, Stop Resistance' Recuperado de: <https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-standards-agency-backs-campaign-to-spread-awareness-stop-resistance>  
INOC.560.005.04.24112021

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### EUA: Amazon pagará 2.5 millones de dólares por ventas ilegales de plaguicidas regulados.



Imagen de uso libre, 2021.

Recientemente, a través del portal de DailyFly se comunicó que, el fiscal general del estado de Washington, Bob Ferguson, anunció que la empresa Amazon con sede en Seattle, Washington, pagará 2.5 millones de dólares por la venta de plaguicidas regulados en su plataforma en línea sin tener una licencia y sin recopilar información sobre su uso como lo exige la ley.

De acuerdo con la nota, la ley de Washington regula la venta de plaguicidas de uso agrícola e industrial debido a que representan un riesgo para la salud humana y el medio ambiente. Las empresas de plaguicidas de uso agrícola están obligadas por ley a poseer licencias específicas y mantener registros sobre su venta y uso.

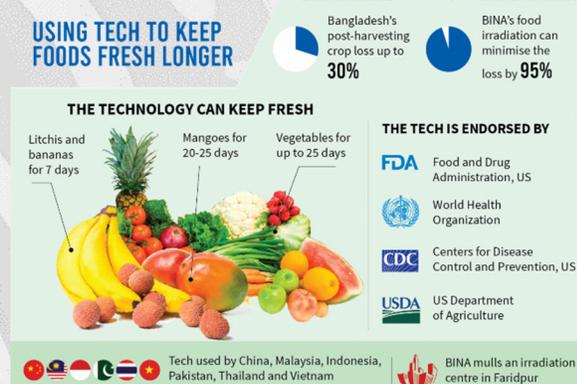
Mencionan que, además de pagar los 2.5 millones de dólares, Amazon debe obtener una licencia en el futuro si reinicia las ventas de estos plaguicidas regulados. El decreto de consentimiento, presentado en la Corte Superior del Condado de King, requiere que Amazon promulgue reformas corporativas específicas y legalmente ejecutables, incluida la implementación de salvaguardias en su sitio para bloquear las ventas ilegales de estos plaguicidas.

Como resultado de la investigación, Amazon suspendió todas las ventas de estos plaguicidas en su sitio.

Referencia: DailyFLY. (23 de noviembre de 2021). Amazon Will Pay \$2.5 Million Over Illegal Sales of Regulated Pesticides Recuperado de: <https://lcvally.dailyfly.com/Home/ArtMID/1352/ArticleID/61337/Amazon-Will-Pay-25-Million-Over-Illegal-Sales-of-Regulated-Pesticides>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Bangladesh: El Instituto de Agricultura Nuclear de Bangladesh (BINA) trabaja para establecer un centro de irradiación de alimentos.



Fuente: [https://www.tbsnews.net/sites/default/files/styles/infograph/public/images/2021/11/14/using\\_tech\\_to\\_keep\\_foods\\_fresh\\_longer01.png?itok=4LB\\_LR\\_0&timestamp=1636883099](https://www.tbsnews.net/sites/default/files/styles/infograph/public/images/2021/11/14/using_tech_to_keep_foods_fresh_longer01.png?itok=4LB_LR_0&timestamp=1636883099)

Asimismo, mencionan que los cultivos estarán expuestos a radiaciones ionizantes, además mencionan que en la prueba piloto de irradiación en Faridpur, los agricultores podrán irradiar sus cebollas con rayos gamma de forma gratuita.

De acuerdo con la nota, los investigadores de BINA mencionan que la irradiación puede extender la vida de anaquel en cebollas y papas hasta tres meses, en mangos durante 20-25 días, en lichis y plátanos durante siete días y en verduras hasta 25 días.

Para la exportación de mango a los EUA y Nueva Zelanda, India ha estado utilizando la tecnología desde 2007. Por otra parte, China lidera el uso de la irradiación de alimentos, mientras que la tecnología ha ganado popularidad en Malasia, Indonesia, Pakistán, Tailandia y Vietnam.

Finalmente, BINA estima que una vez que el centro de irradiación en Faridpur entre en funcionamiento, se podrá procesar 85 mil toneladas de productos agrícolas anualmente.

La irradiación con rayos gamma es uno de los procedimientos más efectivos para la conservación de alimentos, comparable con la pasteurización, enlatado o congelación. La naturaleza de esta energía rompe las cadenas de ADN de microorganismos dañinos y logra atravesar el empaque del producto sin que altere su estructura interna o externa.

Referencias: tbsnews.net. (24 de noviembre de 2021). No more rotten crops: BINA moves to set up food irradiation centre  
Recuperado de: <https://www.tbsnews.net/economy/no-more-rotten-crops-bina-moves-set-food-irradiation-centre-329314>