



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



28 de octubre de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

China: Evaluación de la extracción QuEChERS para el análisis multi-residuos de plaguicidas en productos vegetales.....	2
Canadá: La CFIA informó de un retiro del mercado de hongos blancos por riesgo de <i>Listeria spp.</i>	3
Francia: Rechazaron filetes de pollo importados de Polonia debido a la detección de <i>Salmonella</i> Enteritidis.....	4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**China: Evaluación de la extracción QuEChERS para el análisis multi-residuos de plaguicidas en productos vegetales.**

Recientemente, la Academia de Ciencias Agrícolas de Zhejiang, publicó una investigación científica sobre la evaluación de una estrategia para el análisis multi-residuos de plaguicidas en productos vegetales, mediante la estrategia QuEChERS (por sus siglas en inglés: Quick, Easy, Cheap, Effective, Rugged, Safe).

De acuerdo con los investigadores, desarrollaron la estrategia integrada QuEChERS, al combinar los procesos de extracción y purificación en un sólo paso.

Esto lo evaluaron, al procesar todos los procedimientos del pre tratamiento en un sólo tubo, el cual en un periodo de 5 minutos, con la ayuda de nano partículas magnéticas y optimización de parámetros clave, como las dosis de los solventes C18 y el negro de carbono grafitizado, la deshidratación, y la precipitación salina, podría determinar la cantidad de residuos de plaguicidas presentes en una muestra.

Posteriormente, realizaron un método, el cual se validó y comparó con el método convencional QuEChERS, demostrando ser más eficiente y superior en términos operativos, ya que el tiempo ahorrado en el pre tratamiento, es una ventaja en esta nueva estrategia. Este método, se evaluó al analizar 127 plaguicidas en diferentes productos como tomate, chile, berenjena, nabo, col, alubias, judías, pepinos, luffa (zacate o estropajo) y en una planta ornamental de bambú.

A manera de conclusión, identificaron que este método es ampliamente aplicable, para el análisis de diferentes muestras de vegetales con residuos de diferentes ingredientes activos, ya que demostró ser un método versátil y rápido.

Referencia: Peipei Qi, Jiao Wang, Zhenzhen Liu, Zhiwei Wang, Hao Xu, Shanshan Di, Huiyu Zhao, Xinquan Wang, (2021). Integrated QuEChERS strategy for high-throughput multi-pesticide residues analysis of vegetables, Journal of Chromatography A, ISSN 0021-9673, <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2021.462589>.

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: La CFIA informó de un retiro del mercado de hongos por riesgo de *Listeria spp.*



Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) informó que la empresa Covic International Trading Inc., está retirando del mercado los hongos blancos de la marca Metro porque las pruebas han demostrado que pueden estar contaminados con *Listeria monocytogenes*.

La agencia indicó que, los detalles de distribución están incompletos, pero se sabe con certeza que los hongos retirados del mercado se enviaron a las provincias de Ontario y Quebec, y según el aviso de retiro, la distribución a nivel nacional también es posible.

Por lo anterior, la CFIA está llevando a cabo una investigación de seguridad alimentaria, que puede llevar al retiro de otros productos, y en su caso se notificará al público a través de comunicados de advertencias de retiro de alimentos actualizadas.

El producto retirado viene en una charola de 227 gramos con Código Universal de Producto 0 59749 86872 3

Asimismo, informó que los síntomas de la infección por *L. monocytogenes* pueden incluir vómitos, náuseas, fiebre persistente, dolores musculares, dolor de cabeza intenso y rigidez del cuello. Se requieren pruebas de laboratorio específicas para diagnosticar las infecciones por Listeria, que pueden simular otras enfermedades.

Referencia: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (26 de octubre de 2021). White mushrooms recalled in Canada because of Listeria concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/10/white-mushrooms-recalled-in-canada-because-of-listeria-concerns/>

INOC.506.009.05.28102021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Francia: Rechazaron filetes de pollo importados de Polonia debido a la detección de *Salmonella* Enteritidis.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://s.cornershopapp.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 Francia rechazaron filetes de pollo para el consumo humano, importados de Polonia debido a la detección de *Salmonella* Enteritidis. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, las muestras de 25 gramos dieron positivo a la presencia del patógeno, cuando lo establecido por Francia es de cero tolerancia ante *Salmonella* Enteritidis.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (28 de octubre de 2021). NOTIFICATION 2021.5830 Salmonella Enteritidis in frozen chicken fillet from Poland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/511650>