



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



07 de octubre de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Reporte de la disminución de casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, durante la pandemia del COVID-19.....	2
Rumania: Rechazo en la aduana de dos cargamentos de naranja provenientes de Argentina por detección de propiconazol.	3
República Checa: Rechazó carne de cerdo importada de Polonia por la detección de Amoxicilina.....	4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Reporte de la disminución de casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, durante la pandemia del COVID-19.



Unidad de producción de visones (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, el Centro de Prevención y Control de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC, por sus siglas en inglés), publicó una investigación sobre la incidencia de infecciones ocasionada por agentes patógenos en alimentos, durante la pandemia del COVID-19.

La investigación se basó en los reportes de brotes desde el año 2017 a 2020 emitidos por la CDC y el Servicio de Inspección de Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA-FSIS, por sus siglas en inglés), en donde evaluaron datos de los años 2017 a 2019 y su comparación con los del 2020.

Dentro del análisis, identificaron que en el año 2020, hubo 18 mil 462 casos vinculados con *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp., *Shigella* spp., *Yersinia* spp., *Vibrio* spp., *Cyclospora* spp. y *Listeria* spp., mientras que entre el 2017 a 2019, los casos eran en promedio un 3% mayores. Asimismo, observaron que los casos registrados en 2020, estaban vinculados al consumo de aves de traspatio, contaminadas con *Salmonella* spp.

A manera de conclusión, identificaron que en el año 2020, disminuyó un 26% la incidencia de infecciones, lo cual lo atribuyeron a que desde el 13 de marzo de 2020, el gobierno de EUA impuso medidas sanitarias más exigentes para la producción, comercio, y distribución de los alimentos, por la pandemia del coronavirus. Sin embargo, la disminución pudo ser ocasionada debido a que la población no se presentaba a hospitales por lo que puede haber un sesgo en la información.

Por último, sugieren que el fortalecimiento de todas las medidas sanitarias desde la cosecha hasta la distribución de alimentos, mostraron ser eficaces para evitar una Enfermedad Transmitida por Alimentos, por lo que se sugiere continuar con dichas medidas para reducir la incidencia de patógenos.

Referencia: Ray LC, Collins JP, Griffin PM, et al. (2021). Decreased Incidence of Infections Caused by Pathogens Transmitted Commonly Through Food During the COVID-19 Pandemic – Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 10 U.S. Sites, 2017–2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep* 2021;70:1332–1336. DOI: <http://dx.doi.org/10.15585/mmwr.mm7038a4> external icon INOC.501.004.01.07102021;



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Rumania: Rechazo en la aduana de dos cargamentos de naranja importada de Argentina por detección de propiconazol.



Amazon (2021). Propiconazol.

Esta semana, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) comunicó que las autoridades fronterizas de Rumania rechazaron una partida de naranja fresca importada de Argentina, por contener restos de fungicida propiconazol.

Los restos estaban en una proporción de 1.5 mg/kg - ppm, y el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 0.01 mg/kg - ppm.

La Comisión Europea publicó el Reglamento de Ejecución 2018/1865 por el que no renueva la autorización de la sustancia activa propiconazol, fungicida de aplicación foliar y suelo utilizado para el control de numerosos hongos que atacan a cultivos hortícolas, frutales, cítricos y cereales, principalmente.

De acuerdo con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés), los límites máximos de residuos encontrados, pueden representar un riesgo para la salud humana.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (6 de octubre de 2021). Pesticides residues in fresh oranges from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/506681>

INOC.548.002.05.07102021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

República Checa: Rechazó carne de cerdo importada de Polonia por la detección de amoxicilina.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://secure.porcicultura.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 República Checa rechazaron carne de cerdo para el consumo humano importada de Polonia, debido a la detección amoxicilina, que es un antibiótico semisintético derivado de la penicilina que al consumirlo en altas concentraciones puede causar malestar de estómago, náuseas, vómitos, diarrea o cristales en la orina. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, las muestras de detectaron una concentración de 3,141 $\mu\text{g} / \text{kg}$ - ppb cuando el máximo establecido por República Checa es de 54 $\mu\text{g} / \text{kg}$ - ppb.

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). (07 de octubre de 2021). NOTIFICATION 2021.5400 Amoxicilin in pork triminig from Poland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/507076>
INOC.500.003.03.07102021