



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



05 de octubre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Francia: Rechazo mejillones (*Mytilus galloprovincialis*) provenientes de España por la detección de Ácido okadaico. 2

España: Rechazo en la aduana de dos cargamentos de naranja provenientes de Uruguay por detección de propiconazol..... 3

China: Detección de COVID-19 en kiwi importado de Nueva Zelanda..... 4

India: Evaluación de tiras de papel basadas en sensores para la detección de residuos de plaguicidas en productos lácteos..... 5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Francia: Rechazo de mejillones (*Mytilus galloprovincialis*) importados de España por la detección de ácido okadaico.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://static1.eldiariomontanes.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 Francia rechazaron mejillones (*Mytilus galloprovincialis*) para el consumo humano, provenientes de España debido a la detección de ácido okadaico, son una de las principales toxinas que se acumula en moluscos, y es responsable de ocasionar envenenamiento diarreico en humanos cuando se ingieren

en altas concentraciones. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, las muestras detectaron una concentración de 213.7 $\mu\text{g eqAO / kg}$, cuando el máximo establecido por Francia es de 160 $\mu\text{g eqAO / kg}$.

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 España.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (05 de octubre de 2021). NOTIFICATION 2021.5291 Okadaic acid in mussels (*Mytilus galloprovincialis*) from Spain. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/505649>
INOC.551.002.03.04102021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

España: Rechazo en la aduana de dos cargamentos de naranja importados de Uruguay 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 España rechazaron dos cargamentos de naranja importados de Uruguay, por contener restos de fungicida propiconazol. Los restos estaban en una proporción de 0.044 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.

Según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés), de acuerdo con los límites máximos de residuos actuales, no se puede considerar que la exposición de los seres humanos a la sustancia activa sea insignificante.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (4 de octubre de 2021). Propiconazole residues-oranges - Uruguay. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/505799>; <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/505761>
INOC.548.001.05.05102021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

China: Detección de COVID-19 en kiwi importado de Nueva Zelanda.



Kiwi (2021). Imagen de uso libre.

Recientemente, medios de prensa de China y Nueva Zelanda, comunicaron que el Centro de Control de Enfermedades de China informó sobre un diagnóstico positivo a COVID-19, en kiwi importado de Nueva Zelanda, de la empresa Zespri. La prueba se realizó en el distrito de Haimen, ciudad de Nantong, provincia de Jiangsu.

Asimismo, el comunicado se publicó de manera oficial por parte del Gobierno de China, en donde mencionan que un lote de kiwi de origen de Nueva Zelanda, resultó positivo a la prueba de ácidos nucleicos para coronavirus, y que los lotes se distribuyeron en mercados de frutas del distrito de Haimen.

Derivado de lo anterior, el gobierno de China, realizó pruebas a todo el personal expuesto al lote, las cuales resultaron negativas

Por su parte, la empresa Zespri informó en su portal web oficial que se cuentan con estrictas medidas de bioseguridad del personal de empaque y de cultivo, a fin de brindar un producto de calidad e inocuo. Asimismo, comentaron que únicamente se registró un resultado positivo, mientras que las pruebas que se realizaron posteriormente, fueron negativas.

Sin embargo, resaltaron que continuarán trabajando de manera más estricta para fortalecer y prevenir un resultado similar.

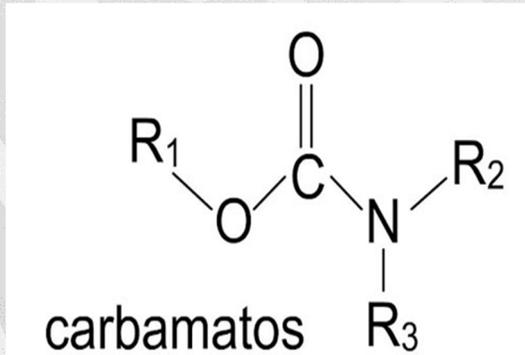
Por otra parte, actualmente no hay información que fundamente la transmisión de Covid-19, mediante el consumo de alimentos.

Referencia: Zespri. (27 de septiembre de 2021). China Covid-19 testing update. Recuperado de: <https://www.zespri.com/en-NZ/newsroom>

Referencia gobierno de China: <http://www.tianyuan.gov.cn/c16332/20210925/i1775267.html> y <http://www.cneb.gov.cn/2021/09/23/ARTI1632389368181791.shtml>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

India: Evaluación de tiras de papel basadas en sensores para la detección de residuos de plaguicidas en productos lácteos.



Estructura química Carbamatos (2021). Imagen de uso libre.

Recientemente, el Instituto Nacional de investigación de lácteos, dio a conocer un estudio acerca de la evaluación de tiras de papel basadas en sensores para la detección de residuos de plaguicidas en productos lácteos.

De acuerdo con los investigadores, el uso de plaguicidas en las actividades agrícolas y pecuarias, pueden crear efectos adversos a la salud humana y al ambiente.

Actualmente, se cuentan con diferentes estudios que comprueban el potencial carcinogénico de algunos de ellos, por lo que se han desarrollado diferentes métodos para la detección en alimentos, como la cromatografía de masas, y gases. Por lo anterior, el presente estudio tuvo por objetivo evaluar un método rápido de detección, basado en biosensores.

Como parte de la metodología, realizaron diferentes análisis químicos para analizar las esporas producidas por *Bacillus megaterium*, a fin de elaborar un biomarcador enzimático que se puede inhibir ante presencia de residuos de plaguicidas. La tira de papel, se probó con la extracción de plaguicidas obtenidos de muestras de alimentos hechos con harina de cereales, y leche.

Como resultado, observaron que cuando había residuos de plaguicidas organofosforados, carbamatos, organoclorados y fungicidas, las esporas de *B. megaterium* y activación del marcador enzimático, ante la presencia de los residuos, la tira de papel se mantenía sin coloración, mientras que en su ausencia, se tornaban de color azul.

Referencia: Dasriya, V., Joshi, R., Ranveer, S. *et al.* (2021) Rapid detection of pesticide in milk, cereal and cereal based food and fruit juices using paper strip-based sensor. *Sci Rep* 11, 18855. <https://doi.org/10.1038/s41598-021-96999-w>