



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



1 de septiembre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor Inocuidad

Contenido

Unión Europea: Establecimiento del límite de residuos de azoxistrobina en mango y frutos de palma, originarios de Brasil y Colombia..... 2

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

Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos informó de un retiro del mercado de hongos enoki por riesgo de *Listeria monocytogenes*. 4

Países Bajos: Retiro del mercado carne de pollo por la presencia de *Salmonella* spp..... 5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Unión Europea: Establecimiento del límite de residuos de azoxistrobina en mango y frutos de palma, originarios de Brasil y Colombia.



Recientemente, la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Europa (EFSA; por sus siglas en inglés) publicó un informe científico, con el cual se sustenta el establecimiento del límite de residuos de azoxistrobina en mango y frutos de palma, originarios de Brasil y Colombia.

El informe se realizó conforme a lo establecido en el artículo 6 de la regulación de la Comisión Europea No. 396/2005; derivado de que la empresa de biotecnología Syngenta Crop Protection AG presentó una solicitud a la autoridad nacional competente en Austria, para establecer una tolerancia de importación para el ingrediente activo azoxistrobina, en mangos y frutos de palma importados de Brasil y Colombia.

Por lo anterior, la EFSA realizó el análisis del Límite Máximo de Residuos (LMR), mediante la investigación del metabolismo de la azoxistrobina previo y posterior a la aplicación foliar en frutales, cereales y oleaginosas. Asimismo, investigaron sobre la estabilidad del ingrediente activo y acerca del perfil toxicológico con el objetivo de determinar si existe un riesgo en la ingesta diaria tras el consumo de productos agrícolas tratados con azoxistrobina.

Por último, la EFSA determinó que se actualizará el LMR, actualmente la dosis autorizada para mango es de 0.7 mg/kg, y para frutos de palma es de 0.01 mg/kg, y en relación con la dosis de ingesta diaria (IDA) es de 0.2 mg/kg por día, y determinó que con base en los análisis realizados el LMR de 4 mg/kg en mangos y 0.03 mg/kg en frutos de palma, no representaría un riesgo para el consumidor.

Referencia: EFSA, Bellisai, C., Bernasconi, G. et. al. (2021). Setting of import tolerances for azoxystrobin in mangoes and oil palm fruits. EFSA Journal. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2021.6821>

INOC131.033.01.01092021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



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



Escherichia coli (2020). Gschmeissner, Steve. 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 a once investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en lo que va del año 2021, de las cuales seis se encuentran activas.

De acuerdo con la actualización de brotes, al 1 de septiembre del presente año, se informó que aumentó el número de casos a 127 en *Cyclospora*. Asimismo, describieron que aún no se ha identificado un producto asociado con los brotes, por lo que la investigación continúa.

Actualmente, las investigaciones activas son: *Escherichia coli* O121 vinculado a harina procesada, por *Salmonella* Typhimurium vinculado a ensaladas frescas, y Hepatitis por el consumo de agua alcalina embotellada.

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

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (1 de septiembre 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

INOC.161.019.01.01092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos informó de un retiro del mercado de hongos enoki por riesgo de *Listeria monocytogenes*.



CFIA (2021). Producto retirado.

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó que, la empresa T-Brother Food & Trading Ltd., está retirando del mercado los hongos enoki de la marca Soo debido a que las pruebas de laboratorio han demostrado que pueden estar contaminados con

Listeria monocytogenes.

La agencia indicó que la trazabilidad de los productos esta incompleta, pero se sabe que los hongos retirados del mercado se enviaron a las provincias de Alberta y Columbia Británica, y según el aviso de retiro, la distribución a nivel nacional también es posible.

La CFIA está llevando a cabo una investigación de seguridad alimentaria, que puede llevar al retiro de otros productos, mismo que podrá ser notificado al público a través de Advertencias de retiro de alimentos actualizadas.

El producto retirado viene en bolsa de 200 g con Código Universal de Producto 6 23431 92001 5

La CFIA informó que los síntomas de la infección por *Listeria* 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 monocytogenes*, que pueden simular otras enfermedades.

Fuente: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (30 de agosto de 2021). Food Recall Warning - Soo brand Enoki Mushrooms recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-08-30/eng/1630378494975/1630378495334>

INOC.065.046.05.01092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Países Bajos: Retiro del mercado carne de pollo por la presencia de *Salmonella* spp.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://gastronomiaycia.republica.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (por sus siglas en inglés, RASFF) se notificó que las autoridades fronterizas de Países Bajos retiraron carne de pollo marinada, debido a la detección de *Salmonella* spp., hecho que ha sido calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se tomaron muestras de 25grs las cuales salieron positivas al agente patógeno, cuando lo establecido por Países Bajos es que estas deben ser negativas, la investigación sigue en curso para conocer el origen del agente patógeno.

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 productos de origen avícola de Países Bajos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) (01 de septiembre de 2021) NOTIFICATION 2021.4632 Salmonella in frozen marinated chicken meat preparation Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/499407>

C.18/2021.03.03.000021