



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



04 de abril de 2022



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

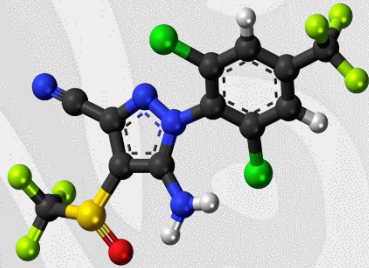
EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre la retención de mercancía agrícola originarias de México por posibles residuos de plaguicidas. ....	2
Canadá -EUA: Seguimiento al brote de norovirus vinculado con el consumo de ostras. ....	3
China: Detección de residuos de antibacterianos en huevo de ave de corral en la ciudad de Kunming. ....	4



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre la retención de mercancía agrícola originarias de México por posibles residuos de plaguicidas.**



Fipronil (2021) Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos, informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre las retenciones de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas.

De acuerdo con la actualización del 04 de abril, fue retenido apio de San Miguel de Allende, Guanajuato, el cual fue exportado bajo el nombre de FG Asgromex S. de R.L. de C.V., por residualidad de lambda-cialotrina (Fecha de publicación: 31/03/2022).

Asimismo, registraron que zanahorias de Palmar de Bravo, Puebla, importado bajo en nombre de Guillermo Márquez Castillo, contenían residuos de tebuconazol (Fecha de publicación: 31/03/2022)

Por último, se agrega a este listado de referencia chile fresco de Ranchería Campo La Arrocera en Ahome, Sinaloa, exportado bajo el nombre de Verdugo Machado Santos, debido a la residualidad de fipronil (Fecha de publicación: 31/03/2022).

Es relevante mencionar que, de enero a la fecha, se han registrado 26 notificaciones sobre retención de diversas mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Por otra parte, con base en el registro sanitario de plaguicidas de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), lambda-cialotrina, está registrado para su aplicación foliar en cultivo de aguacate, berenjena, chile, jitomate, okra, papa, pimiento, tomate verde, pepino, melón, calabazas, col, coliflor, mostaza, canola y colinabo, por lo que no se tiene registro para su uso en apio. En relación con el tebuconazol, de acuerdo con COFEPRIS, esta permitido su uso en el cultivo de zanahoria, igualmente, el fipronil se encuentra registrado para su uso en chile.

En materia de Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) del Senasica, ninguno de los nombres de los importadores, se encuentran en el directorio de SRRC actualizado al 16 de marzo de 2022.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration. (04 de abril de 2022). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_258.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Canadá -EUA: Seguimiento al brote de norovirus vinculado con el consumo de ostras.



Imagen: <https://www.foodsafetynews.com/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que los funcionarios de salud de los Estados Unidos están advirtiéndole a los consumidores que no coman ostras crudas cosechadas en una bahía de Columbia Británica, Canadá, luego de vincular las enfermedades por norovirus en Minnesota, Washington y otros estados, con estas.

Se menciona que, actualmente, 29 habitantes de Minnesota han enfermado con gastroenteritis por norovirus, después de comer ostras crudas en Travail Kitchen, en la ciudad de Robbinsdale, condado de Hennepin (del mismo estado), las cuáles eran de la marca Stellar Bay Gold, y habían sido cosechadas el 10 de marzo en Deep Bay, Columbia Británica, Canadá. Asimismo, que las autoridades de salud y agricultura de Minnesota y del Condado de Hennepin, están trabajando con funcionarios federales y agencias de salud pública en otros estados y Canadá, para investigar las enfermedades por norovirus asociadas con las ostras recolectadas en la Bahía 14-8, en Columbia Británica; e instando a los restaurantes y distribuidores a revisar las etiquetas de mariscos y descartar las ostras de esta área de cosecha.

En el caso de Washington, se han reportado 27 casos relacionados con el consumo de ostras crudas, en el área de Seattle y el condado de King, desde el 13 de marzo. Sin embargo, no se ha confirmado que las ostras provengan de Deep Bay.

En otro comunicado, se señaló que Daily Fresh Shellfish Inc. está retirando del mercado ostras debido a una posible contaminación por norovirus, a raíz de hallazgos de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), durante su investigación sobre un brote de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, por el cual se han realizado varios retiros. Según la CFIA, entre mediados de enero y el 30 de marzo de 2022, se han notificado 279 casos de norovirus y enfermedades gastrointestinales relacionados con el consumo de ostras de Columbia Británica en las siguientes provincias: Columbia Británica (262), Alberta (1), Saskatchewan (1) y Ontario (15); no se han reportado muertes. Aunque no se han analizado todos los casos, en varios de ellos se ha confirmado infección por norovirus.

Finalmente, para este último caso, se menciona que los productos retirados se vendieron en Columbia Británica, Ontario, Quebec y en línea, y es posible que se hayan distribuido en otras provincias y territorios.

Referencia: Food Safety News (01 de abril de 2022). Norovirus outbreak linked to oysters from B.C. sickens people in Minnesota, Washington. Recuperado de: [https://www.foodsafetynews.com/2022/04/norovirus-outbreak-linked-to-oysters-from-b-c-sickens-27-in-minnesota/?utm\\_source=Food+Safety+News&utm\\_campaign=b22d4e846a-RSS\\_EMAIL\\_CAMPAIGN&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_f46cc10150-b22d4e846a-40388271](https://www.foodsafetynews.com/2022/04/norovirus-outbreak-linked-to-oysters-from-b-c-sickens-27-in-minnesota/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=b22d4e846a-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-b22d4e846a-40388271)

Referencia: Food Safety News (01 de abril de 2022). More oysters recalled in Canada as investigation into norovirus outbreak continues. Recuperado de: [https://www.foodsafetynews.com/2022/04/more-oysters-recalled-in-canada-as-investigation-into-norovirus-outbreak-continues/?utm\\_source=Food+Safety+News&utm\\_campaign=b22d4e846a-RSS\\_EMAIL\\_CAMPAIGN&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_f46cc10150-b22d4e846a-40388271](https://www.foodsafetynews.com/2022/04/more-oysters-recalled-in-canada-as-investigation-into-norovirus-outbreak-continues/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=b22d4e846a-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-b22d4e846a-40388271)

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **China: Detección de residuos de antibacterianos en huevo de ave de corral en la ciudad de Kunming.**



Huevo (2022). Imagen de uso libre

Recientemente, la Universidad de Medicina de Kunming, publicó una investigación acerca de la evaluación de los residuos de antibacterianos, sulfonamida y fluoroquinolonas, en huevos de aves de corral, de unidades de producción ubicadas en la ciudad de Kunming, en el Noroeste de China.

De acuerdo con la investigación, los residuos de antibióticos en huevo para consumo, representan una amenaza para la salud humana, sin embargo, las clases y concentraciones de estos fármacos es insuficiente por las limitantes del monitoreo e investigación.

Como parte de la metodología, en el año de 2020, realizaron el muestreo de 513 huevos de gallina, pato, faisán y codorniz, colectados de supermercados, y mercados en Kunming. Los cuales fueron evaluados bajo el esquema de 7 niveles de antibióticos, mediante el uso de cromatografía líquida y espectrometría de masas. Con los datos obtenidos, realizaron coeficientes de correlación lineal.

Como resultado, detectaron las siguientes dosis de antibacterianos en huevo, 0,01-0,37  $\mu\text{g/g}$  de ofloxacina, 0,06-0,48  $\mu\text{g/g}$  de danofloxacina, 0,05 de 0,29  $\mu\text{g/g}$  de difloxacina, 0,03-0,16  $\mu\text{g/g}$ , de sulfadimetoxina, 0,06-1,00  $\mu\text{g/g}$  de sulfamonometoxina, 0,05 – 0,37  $\mu\text{g/g}$  de sulfametoxipiridazina y 0,07-2,48  $\mu\text{g/g}$ , de sulfametoxazol. En huevo de gallina el antibiótico con mayor dosis fue la sulfamonometoxina, en huevo de pato y codorniz el sulfametoxazol, y en faisán el danofloxacino.

Finalmente, mencionan que todos los huevos tenían concentraciones altas de antibióticos, por lo que estos hallazgos sugieren que se debe fortalecer el monitoreo de su uso en la avicultura.

Referencia: Wang, R., Zhang, C., Li, Z., et al. (2022). Detection of fluoroquinolone and sulfonamide residues in poultry eggs in Kunming city, southwest China. Poultry Science. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0032579122001882>