



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



08 de abril de 2022





**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

# **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

## Contenido

EUA: USDA publica estudio enfocado en la trazabilidad de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....2

EUA: El Grupo de Trabajo Ambiental publica listas de mejores y peores productos agrícolas frescos, con base en residuos de plaguicidas. ....3

EUA: La EPA anuncia revocación de tolerancias de clorpirifos. .... 4



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: USDA publica estudio enfocado en la trazabilidad de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.**



<https://pixabay.com/es/photos/koli-bacterias-escherichia-coli-123081/>

Recientemente, el Servicio de Investigación en Agricultura del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (ARS-USDA), informó sobre la investigación realizada para fortalecer la capacidad en regulación en materia de trazabilidad, para las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

De acuerdo con los investigadores, los estudios se enfocaron al agente causal *Escherichia coli* O157:H7, mediante la determinación del origen del brote mediante la secuenciación de ADN. Mencionan que la bacteria, se encuentra comúnmente en los intestinos de ganado, por lo que los investigadores realizaron un muestreo entre los años de 1997 y 2019, de ganado bovino. De las cuales estudiaron la composición genética del organismo, para identificar las cepas de *E. coli* presentes en los intestinos. Identificando con mayor frecuencia a *E. coli* O157:H7.

Asimismo, utilizando la información genética pudieron identificar que las cepas de *E. coli* no han sido influenciadas durante 23 años de estudio por factores externos, como el contacto con el ganado de otros lugares, ya que el corral de donde se obtuvieron las muestras, fue criado en un ambiente controlado.

Como conclusión, mencionaron que cada una de las bacterias estudiadas, tenían elementos únicos, a pesar de ser la misma cepa muestreada en el mismo lugar, lo cual indica que *E. coli* fue capaz de intercambiar elementos de su genoma a lo largo del tiempo, pudiendo emplear este resultado para identificar la relación entre una cepa aislada de un humano y el aislado obtenido del lugar de origen.

Finalmente, mencionaron que este estudio brinda información respecto a los estudios genéticos que se pueden realizar para determinar el origen de una ETA. Sin embargo, resaltan que el equipo del ARS continuará con los ensayos para determinar si existen variaciones adicionales, a fin de contar con un método rápido y preciso que pueda ser utilizado en las investigaciones de brotes.

Referencia: USDA. (8 de abril de 2022). USDA Study Aims to Facilitate Traceability During Foodborne Outbreak Investigations. Recuperado de: <https://www.ars.usda.gov/news-events/news/research-news/2022/usda-study-aims-to-facilitate-traceability-during-foodborne-outbreak-investigations/>





## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: El Grupo de Trabajo Ambiental publica listas de mejores y peores productos agrícolas frescos, con base en residuos de plaguicidas.**



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

Recientemente, a través del portal Food Safety News se comunicó que la organización sin fines de lucro denominada Grupo de Trabajo Ambiental, ha dado a conocer sus listas, para este año, de los mejores y peores productos frescos, con base en el nivel de contaminación con residuos de plaguicidas.

Estas fueron publicadas bajo las marcas registradas Dirty Dozen y Clean Fifteen, y se basan en los resultados del Programa de Datos de Plaguicidas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

Estas son las listas de productos, en orden del peor al mejor, en el primer caso, y del mejor al peor, en el segundo:

- A. Docena Sucia: 1. fresa, 2. espinaca, 3. col rizada y hojas de mostaza, 4. nectarina, 5. manzana, 6. uva, 7. pimiento morrón y chiles picantes, 8. cereza, 9. durazno, 10. pera, 11. apio y 12. tomate.
- B. Quince Limpios: 1. aguacate, 2. maíz dulce, 3. piña, 4. cebolla, 5. papaya, 6. chícharo congelado, 7. espárrago, 8. melón gota de miel, 9. kiwi, 10. col, 11. champiñones, 12. melón, 13. mango, 14. sandía y 15. camote.

De acuerdo con la organización, una pequeña cantidad de maíz dulce, papaya y calabaza de verano, que se vende en los Estados Unidos, se produce a partir de semillas genéticamente modificadas. Asimismo, señalan que se encontraron residuos de plaguicidas en más del 70% de los productos no orgánicos probados por USDA y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), continuando con un problema destacado en el informe del año pasado.

Referencia: Food Safety News (8 de abril de 2022). Environmental Working Groups names its top and bottom picks for fresh produce. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/04/environmental-working-groups-names-its-top-and-bottom-picks-for-fresh-produce/>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### EUA: La EPA anuncia revocación de tolerancias de clorpirifos.



Fuente: <https://agqlabs.mx/>

Recientemente, la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (EPA), informó que ha revocado todas las tolerancias para el uso de clorpirifos que establecían una cantidad de plaguicidas permitida en los alimentos. Esto incluye cancelar los usos alimentarios registrados asociados con las tolerancias revocadas.

A manera de antecedente comentan que el clorpirifos, es un pesticida organofosforado conocido por sus efectos dañinos sobre el sistema nervioso humano. Por ello, se han introducido cambios en los límites permitidos de clorpirifos, asimismo, desde el 13 de noviembre de 2020 la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) restringió los límites máximos de residuos permitidos de clorpirifos en la Unión Europea a 0.010 mg/kg.

Por último, se menciona que AGQ Labs México están preparados ante la inminente entrada en vigor de la nueva ley. Informan que el pasado diciembre acreditaron ante IAS (International Accreditation Service) nuevos límites de cuantificación para los compuestos clorpirifos y clorpirifos metil. Los nuevos límites disponibles desde el día de hoy son el límite de cuantificación (LDC) 0.005 mg/kg y el límite de detección (LDD) 0.003 mg/kg.

Referencia: AGQ Labs (07 de abril de 2022). Revocación de tolerancias de Clorpirifos en Estados Unidos Recuperado de: <https://agqlabs.mx/2022/04/07/clorpirifos-estados-unidos/#:~:text=Desde%20el%20de%20febrero,pesticida%20permitida%20en%20los%20alimentos.>