



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



18 de abril de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA anunció sobre el inició de la inspección de cilantro originario de Puebla, México para prevenir brotes de *Cyclospora cayetanensis*. 2

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre la retención de mercancía agrícola originarias de México por posibles residuos de plaguicidas. 3

Argentina: Brote de infecciones por *Trichinella* spp. asociado con el consumo de productos derivados de cerdo..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA anunció sobre el inicio de la inspección de cilantro originario de Puebla, México para prevenir brotes de *Cyclospora cayetanensis*.



www.klipartz.com

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) informó que desde el 01 de abril al 31 de agosto del presente año, comenzaron a realizar actividades de inspección de cilantro originario de Puebla, México, ya que las importaciones permitidas durante este periodo son de empresas de cilantro que se encuentren en la lista verde, a fin de evitar brotes de

Cyclospora cayetanensis.

La alerta 24/23, permite la importación de cilantro a Estados Unidos a las empresas que cuentan con un sistema de reducción de riesgos tanto en el empaque como en el sistema de producción, las cuales se encuentran en la Lista Verde. Este evento ocurre cada año, durante esos cinco meses.

Lo anterior, derivó de la sospecha de cilantro contaminado, originario de Puebla y Guanajuato, reportada por la FDA en agosto de 2013. Posteriormente, en 2014, el Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) y la FDA reportan que el cilantro de Puebla estaba vinculado con los brotes de *Cyclospora* spp. en 19 estados de EUA; y en julio de 2015, establecen la alerta de e importación 24-23 Detención Sin Examen Físico de Cilantro Fresco del Estado de Puebla, México; en el periodo comprendido del 01 de abril al 31 de agosto de cada año.

Referencia: Import Alert 24-23 DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF FRESH CILANTRO FROM THE STATE OF PUEBLA, MEXICO - Seasonal (April 1 - August 30). (11 de abril de 2022). Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.html



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.



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 18 de abril, fue retenido cilantro originario de Quecholac, Puebla, exportado bajo el nombre de Antonio Luis Navarro Flores, por contener residuos de tebuconazol y carbendazim (Fecha de publicación: 04/04/2022).

Asimismo, registraron que lechuga de Celaya, Guanajuato, exportado bajo el nombre de Elifelet Mancera Mandujano, contenían residuos de metamidofos y acefato (Fecha de publicación: 05/04/2022). En esta misma fecha, registraron que apio de Acatzingo, Hidalgo, contenía residuos de fenbuconazol, el cual fue exportado por José Luis Tejeda Rocha.

Por último, se agrega a este listado cilantro de Palmar de Bravo, Puebla, exportado bajo el nombre de José Guadalupe Castillo Ortigoza, debido a la residualidad de permetrina y clorpirifos (Fecha de publicación: 18/04/2022).

Es relevante mencionar que, de enero a la fecha, se han registrado 30 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), el tebuconazol y el carbendazim, no cuentan con un límite máximo de residuos, para su uso en el cultivo de cilantro. Mientras que el metamidofos y el acefato, si cuentan con registro para su uso en lechuga.

En relación con el fenbuconazol, no se tiene registro de su autorización para su uso en apio, el mismo caso se tiene para el clorpirifos y permetrina en cilantro.

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 18 de abril de 2022.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration. (18 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

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Argentina: Brote de infecciones por *Trichinella* spp. asociado con el consumo de productos derivados de cerdo.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que el Ministerio de Salud de Córdoba, Argentina, ha reportado 46 casos de triquinosis (infecciones causadas por *Trichinella* spp.) en esa región.

Como antecedentes, se refiere que, a finales de 2021, Córdoba tenía casi 250 casos de triquinosis relacionados con el consumo de productos derivados del cerdo. Investigaciones encontraron vinculación con carne de cerdo y embutidos (chorizos y salames) de distintos negocios ubicados en Villa del Totoral, confirmándose la presencia de larvas de *T. spiralis* en una muestra de productos incautados.

Se menciona que la mayoría de los enfermos del brote actual son de la región de Córdoba, pero cinco viven en Santa Rosa de Calamuchita y cuatro en Deán Funes, y que han sido tratados en diferentes centros de salud. Asimismo, que las entrevistas a los pacientes confirmaron el consumo de salami y chorizo, sin identificarse alguna marca en particular, por lo que no se ha podido determinar el origen de los alimentos, permaneciendo en curso las investigaciones.

Finalmente, se señala que el Ministerio de Salud instó a las personas a tener cuidado al comer o vender productos derivados del cerdo, carnes crudas o embutidos caseros, que no hayan sido inspeccionados antes del procesamiento; así como a revisar la etiqueta de todos los productos de carne de cerdo comprados, a fin de obtener información útil para la rastreabilidad.

Referencia: Food Safety News. (15 de abril de 2022). Nearly 50 sick with *Trichinella* infections in Argentina. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/04/nearly-50-sick-with-trichinella-infections-in-argentina/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=fbe1b06e34-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-fbe1b06e34-40464139