



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



28 de marzo de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Lituania: Detección de *Salmonella* Enteritidis en muslos de pollo congelados.
..... 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

Canadá: Retiro de ostras por contaminación con norovirus..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Lituania: Detección de *Salmonella* Enteritidis en muslos de pollo congelados.



Imagen de uso libre, 2022

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que las autoridades de Lituania detectaron *Salmonella* Enteritidis en muslos de pollo congelados. El hecho se clasificó como notificación de alerta, por lo que el riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó a *S. Enteritidis* en muestras de 25 gramos de muslos de pollo congelados. Asimismo, se señala que el producto contaminado fue destruido en Lituania, sin embargo, algunos se distribuyeron a otros países miembros como Letonia y Países Bajos, a los cuales se le dará el seguimiento correspondiente.

En el contexto nacional y conforme el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), México no realiza importaciones de carne de ave o derivados procedentes de Lituania.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (16 de febrero de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.1810. *Salmonella* Enteritidis en muslos de pollo de engorde congelados de Lituania. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/539343>.



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, a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos, se 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 28 de marzo de 2022, fue retenida mercancía de chile fresco, originario de Sinaloa, México, el cual se importó bajo el nombre de Agrícola de Chiles Picosos, S.P.R. de R.L.; los residuos de plaguicidas encontrados fueron: permetrina y tiofanato-metilo.

Asimismo, registraron que chiles habaneros, originarios de Mérida, Yucatán, contenían residuos de monocrotofos, y exportados por Luma Comercializadora S.A. de C.V.

A su vez, reportaron que col china exportada de El Saucillo, Guanajuato, por el Rancho San Aparicio, contenía restos de permetrina.

Por último, reportaron que chiles de Puebla, exportados por Recompensa del Agro, contenían residuos de propiconazol.

Es relevante mencionar que, de enero a la fecha, se han registrado 23 notificaciones de 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), la permetrina está registrado para su uso en col y chile, sin embargo, el tiofanato-metilo, no se encuentra en el registro de plaguicidas, mientras que el propiconazol y el monocrotofos, están en el catálogo, pero no están registrados para su uso en chile.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration. (28 de marzo 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

Canadá: Retiro de ostras por contaminación con norovirus.



Imagen de uso libre, 2022

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la empresa Stellar Bay Shellfish está retirando ostras de su marca, debido a una posible contaminación por norovirus. Esta información, también la comunicó la Agencia Canadiense de Seguridad Alimentaria (CFIA).

De acuerdo con el comunicado oficial, derivado del registro de un brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, la CFIA realizó una investigación para determinar el origen de estos brotes, logrando identificar que el producto vinculado eran ostras de la marca Stella Bay.

Asimismo, brindaron la siguiente información del producto “Chef Creek Oysters”, de la marca Stellar Bay Shellfish, tamaño variable, sin código UPC, y con fecha de cosecha del 03 de marzo de 2022.

El comunicado señala que los productos retirados se vendieron en Columbia Británica, y es posible que se hayan distribuido en otras provincias y territorios.

Finalmente, se menciona que este retiro se dio tres días después de uno similar, por parte de la misma empresa, marca y mercancía, la cual fue identificada como responsable de un brote de norovirus que ha afectado al menos a 50 personas, provocando vómito y diarrea severos a las 12-48 horas después del consumo de ostras en crudo.

Los norovirus pueden contaminar los alimentos y el agua con facilidad, ya que con tan sólo una muy pequeña cantidad de partículas de virus, se puede enfermar una persona.

En contexto nacional, con base en el sistema de Información Arancelaria Vía Internet, de la Secretaría de Economía, México no realiza importaciones ostras originarias de Canadá.

Referencias: Agencia Canadiense de Seguridad Alimentaria (CFIA). (23 de marzo de 2022). Certain Stellar Bay Shellfish brand Chef Creek Oysters recalled due to norovirus. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-stellar-bay-shellfish-brand-chef-creek-oysters-recalled-due-norovirus>

Food Safety News (24 de marzo de 2022). Stellar Bay Shellfish recalls more oysters over norovirus contamination. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/03/stellar-bay-shellfish-recalls-more-oysters-over-norovirus-contamination/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=67c0e374bc-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-67c0e374bc-40464139