



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



04 de febrero de 2022



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

Canadá: Retiro de camarones por la detección de residuos de antibióticos nitrofuranos.....2

China: Monitoreo de los residuos de plaguicidas en fresa en Beijing.....3

EUA: Solicitan a FDA restringir el uso del bisfenol A en envases de alimentos. 4

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Canadá: Retiro de camarones por la detección de residuos de antibióticos nitrofuranos.



**Camarones. )2022). Imagen de uso libre**

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA) notificó sobre el retiro de camarones congelados de la marca JLF Foods, por la detección de residuos de antibióticos nitrofuranos,

De acuerdo con la notificación, el camarón viene en empaque de 24 libras (10.8 kilogramos). El retiro comenzó el 03 de febrero de 2022, y se estima que ha sido

distribuido a hoteles, restaurantes y otras instituciones. Actualmente, no ha habido casos relacionados con el consumo de camarones.

Los nitrofuranos, son antibióticos de amplio espectro de uso veterinario y son considerados como factor de riesgo para diversos organismos mundiales, como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), y la Organización Mundial de la Salud (OMS), ya que pueden ocasionar efectos adversos a la salud humana a largo plazo, y puede ser causantes de reacciones alérgicas, por lo cual dichos organismos recomiendan que se restrinja su uso.

En contexto nacional, la NOM-EM-05-PESC-2002 que establece los requisitos y medidas para prevenir y controlar la dispersión de enfermedades de alto impacto y para el uso y aplicación de antibióticos en la camaronicultura nacional, menciona que los nitrofuranos integran a un grupo de compuestos antimicrobianos sintéticos, entre los que la furazolidona, es considerada de riesgo para la salud humana, debido a los metabolitos que se generan durante el metabolismo de un animal y los que se generan después del sacrificio del mismo. Lo anterior, se encuentra igualmente descrito en el Manual de Buenas Prácticas de Producción Acuícola de Camarón para la Inocuidad Alimentaria del Senasica.

Referencia: CFIA. (2 de febrero de 2022). JLF igualmente descrito en el Foods Ltd. brand frozen white shrimp recalled due to nitrofurans. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/jlf-foods-ltd-brand-frozen-white-shrimp-recalled-due-nitrofurans>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### China: Monitoreo de los residuos de plaguicidas en fresa en Beijing.



Fresa (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, el Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales de China, publicó una investigación referente, al monitoreo de los residuos de plaguicidas en fresa, así como, al análisis de la dosis de ingesta diaria.

Como antecedente, los investigadores mencionan que entre junio de 2017 y mayo de 2018, realizaron el muestreo de 245 frutos de fresa, recolectados de mercados rurales y supermercados. Asimismo, estas muestras fueron analizadas mediante cromatografía líquida-espectrometría de masas (HPLC-MS/MS), los datos obtenidos se validaron mediante análisis estadísticos y de incertidumbre.

Como resultado, registraron un total de 142 plaguicidas diferentes, en el 26% de las muestras, de las cuales el 4% excedía el límite máximo de residuos (LMR) permitido por China.

Los plaguicidas que se detectaron con mayor frecuencia fueron, el carbendazim, pirimetanil y azoxystrobin. Mientras tanto, en la formulación de escenarios mediante el índice de peligro de la dosis de ingesta diaria, detectaron que el carbofuran, bifenazate, y la piraclostrobina, son los plaguicidas que podrían afectar u ocasionar un efecto adverso al 0.91% de adultos y a un 3.62% de niños.

Referencia: Jianxun Li, Wenhui Chen, Kailin Deng, Shuyan Liu, Bei Li & Yi Li (2022) Monitoring and dietary exposure assessment of pesticide residues in strawberry in Beijing, China, Food Additives & Contaminants: Part B, DOI: 10.1080/19393210.2022.2028311 <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19393210.2022.2028311?src=>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Solicitan a FDA restringir el uso del bisfenol A en envases de alimentos.**



Imagen libre.

Recientemente, a través del portal Food Safety Tech., se informó que varios grupos de médicos, científicos, ambientalistas y de salud pública han solicitado a la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) que establezca límites estrictos sobre el uso de bisfenol A (BPA), en plásticos que entran en contacto con alimentos.

Los grupos exigen que la FDA elimine o restrinja sus aprobaciones de bisfenol BPA en adhesivos y revestimientos, y que establezca un límite máximo para su uso en el envasado de alimentos, que sea seguro para los consumidores.

Afirman que nuevos datos apuntan a los importantes riesgos para la salud asociados con el BPA, mostrando que la exposición a estos, al consumir alimentos, podría representar un peligro inaceptable y aumentar la probabilidad de resultados dañinos, como limitar el desarrollo del cerebro en los niños y tener un impacto negativo en la salud reproductiva.

El comunicado señala que el BPA se encuentra en muchos plásticos utilizados en la fabricación de recipientes para alimentos, tales como jarras, vajillas y otros utilizados para almacenamiento. Asimismo, que los estudios han demostrado que pequeñas cantidades de BPA pueden migrar de los envases y contenedores a los alimentos y bebidas.

Además, afirman que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria publicó recientemente que los efectos nocivos de la exposición al BPA pueden ocurrir a niveles 100 000 más bajos de lo que se pensaba anteriormente.

Finalmente, se menciona que el contenido de la FDA relacionado con el uso de BPA para envases en contacto con alimentos, fue actualizado por última vez en junio de 2018.

Referencia: Food Safety Tech. (1 de febrero de 2022). FDA Petitioned to Remove, Restrict BPA in Food Packaging. Recuperado de: [https://foodsafetytech.com/news\\_article/fda-petitioned-to-remove-restrict-bpa-in-food-packaging/](https://foodsafetytech.com/news_article/fda-petitioned-to-remove-restrict-bpa-in-food-packaging/)