



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



08 de febrero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre la retención de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas originarias de México.2

Unión Europea: Brote de *Salmonella* Enteritidis en diferentes países de la UE vinculados con el consumo de huevo.3

EUA: Los CDC informan conclusión del brote de *Salmonella* Oranienburg vinculado a cebolla. 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



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



tomate con cascara (*Physalis ixocarpa*). (2021). Uso libre

Recientemente, a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA), se informó el seguimiento a la alerta de importación sobre las retenciones de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas.

En la alerta, se mencionó que del 01 de enero al 08 de febrero de 2022, han realizado seis detenciones de mercancía de origen vegetal, importada de México. El 18 de enero se reportó de detención de cebollín producido en Quecholac, Puebla, posiblemente contaminado con propamocarb y metamifodos. El 20 de enero, detuvieron un cargamento de rabano de Tochtepec, Puebla, por detectar residuos de clorotalonil, metamidofos y permetrina en la zona foliar y en raíces.

Posteriormente el 26 de enero, informaron sobre la detención de limón, originario de Tecomán, Colima, con residuos de lambda-cialotrina y carbendazim y en la misma fecha reportaron un cargamento de tomate de cáscara de la Ciudad de México, con residuos de carbendazim.

El 02 de febrero, notificaron sobre espárragos de Caborca, Sonora, con glufosinato de amonio. El 08 de febrero fueron zanahorias con residuos de tebuconazol, originarias de Xicotepec, Puebla.

Por otra parte, con base en el registro sanitario de plaguicidas de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el metamidofos, se encuentra catalogado como "uso restringido", para su aplicación en follaje en los cultivos de algodón, alfalfa, papa, soya, melón, sandía, berenjena, brócoli, calabaza, calabacita, chile, col, col de Bruselas, coliflor, tomate, lechuga, pepino, tomatillo, ornamentales, y tabaco.

El propamocarb, está registrado para su uso en papa, calabacita, calabaza, melón, pepino, sandía, chile, tomate, lechuga, ornamentales, tabaco, cacahuate, soya, chayote, pimienta, tomatillo, berenjena, cebolla, rosas, chile habanero, espinaca apio, acelga, poro, cebollín, ajo, espárrago.

Mientras que el carbendazim, se encuentra autorizado para tomate de cáscara, pero no para cítricos.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration. (8 de febrero 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



Unión Europea: Brote de *Salmonella* Enteritidis en diferentes países de la UE vinculados con el consumo de huevo.



Huevo (2022). Imagen de uso libre

Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó el informe de infecciones de *Salmonella* Enteritidis vinculadas con el consumo de huevo; infecciones en diferentes países miembro de la Unión Europea (UE): Reino Unido, Dinamarca, Francia, Países Bajos, Noruega, y España.

A manera de antecedente, comentan que en septiembre de 2021, Francia notificó sobre 46 casos de *S. Enteritidis*, por lo que envió una muestra al Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (ECDC), y mediante análisis moleculares, determinaron que la cepa estaba estrechamente relacionada, con la que se reportó por Países Bajos en septiembre de 2019, y con las de Reino Unido.

Asimismo, detallan que derivado de las investigaciones epidemiológicas y microbiológicas, en enero de 2022, identificaron un aumento de casos en Dinamarca, Países Bajos, España, y de manera más actual, en Noruega, confirmando 12 casos al 19 de enero. En total, del año 2021, se confirmaron 272 casos.

En relación con la información obtenida de los pacientes, el 86% confirmó haber consumido huevo, o productos caseros elaborados a base de huevo, como mayonesa, carne tártara y postres.

Posteriormente, realizaron un análisis de trazabilidad, en donde identificaron que la mayoría de los países obtuvo el producto fresco de un centro de empaque de España. Por lo que, en enero de 2022, autoridades de la UE realizaron el muestreo en las unidades de producción y empaque de España, diagnosticando su contaminación *Salmonella* spp., por lo que procedieron a realizar las medidas de sanitización necesarias.

Referencia: European Food Safety Authority. (8 de febrero de 2022). Multi-country outbreak of *Salmonella* Enteritidis sequence type (ST)11 infections linked to eggs and egg products. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/es/efsajournal/pub/7180>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Los CDC informan conclusión del brote de *Salmonella* Oranienburg vinculado a cebolla.



Imagen: <https://www.cdc.gov>

Recientemente, los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC) informaron el cierre de las investigaciones sobre el brote de *Salmonella* Oranienburg, vinculado con el consumo de cebollas, posiblemente originarias del estado de Chihuahua, México.

Como antecedentes, se señala que, a partir del 23 de octubre de 2021, múltiples empresas retiraron cebollas crudas (rojas, blancas y amarillas) o procesadas como ingredientes de otros productos, que habían sido suministradas por las empresas ProSource Produce LLC y Keeler Family Farms, las cuales las importaron de Chihuahua entre el 01 de julio y 31 de agosto de 2021 y las habían distribuido en todo el territorio de EUA.

De acuerdo con la actualización de datos, el 02 de febrero de 2022 se dio por concluido el brote, con un total de 1,040 casos (260 hospitalizaciones y cero muertes), distribuidos en 39 estados, el distrito de Columbia y Puerto Rico.

Asimismo, se alude que, como parte de la investigación, en septiembre de 2021 la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) implementó pruebas mejoradas para detección de *Salmonella* spp.; sin embargo, no se colectaron muestras porque ya no hubo importaciones, pues la temporada de producción había terminado en Chihuahua.

Por último, se menciona que la FDA continúa trabajando con México, mediante lo establecido en el Food Safety Partnership, entre el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris), a fin de determinar las fuentes potenciales de contaminación e implementar estrategias de prevención para los próximos ciclos agrícolas.

En el contexto nacional, el estado de Chihuahua es el principal productor de cebolla, con el 21.6% de la producción nacional (323,729 toneladas; SIAP). De acuerdo con el Plan Rector del Sistema Producto Cebolla, sus principales mercados al interior del país comprenden, además del propio estado a: Aguascalientes, Chiapas, Coahuila, Durango, Estado de México, Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Nuevo León, Puebla, SLP, Sonora y Veracruz.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Referencia: FDA. (02 de febrero de 2022). Outbreak Investigation of *Salmonella* Oranienburg: Whole, Fresh Onions (October 2021). Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-oranienburg-whole-fresh-onions-october-2021?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Referencia: CDC (02 de febrero de 2022). *Salmonella* outbreak linked to onions. Recuperado de <https://www.cdc.gov/salmonella/oranienburg-09-21/index.html>

Referencia: FDA: 2021 Recalls of Food Products Associated with Onions from ProSource Produce LLC and Keeler Family Farms due to the Potential Risk of *Salmonella*. <https://www.fda.gov/safety/major-product-recalls/2021-recalls-food-products-associated-onions-prosource-produce-llc-and-keeler-family-farms-due>