




**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



10 de febrero de 2022



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. ....2

Canadá: Retiro de nuggets de pollo marca Hampton House por posible contaminación con *Salmonella* spp.....3

Bolivia: El SENASAG decomisa dos toneladas de pescado sin registro sanitario procedentes de Argentina..... 4

Países Bajos: Detección de residuos de los plaguicidas acetamiprod y carbofuran en cebollín. ....5

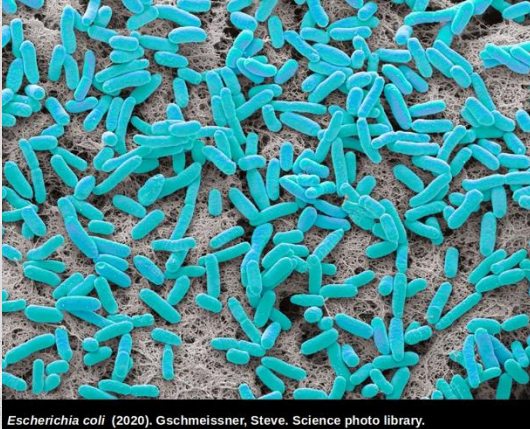
Unión Europea: Prohíbe el fosmet, insecticida de amplio espectro. ....6

EUA: La FDA aborda la aplicación de la prohibición del plaguicida químico clorpirifos. ....7

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



*Escherichia coli* (2020). Gschmeissner, Steve. Science photo library.

Recientemente la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), comunicó los avances a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, que realiza su equipo de Evaluación y Respuesta Coordinada a Brotes (Coordinated Outbreak Response and Evaluation-CORE) en colaboración con los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) en su país.

De acuerdo con el reporte, se encuentran activas cinco investigaciones; de las que destaca la iniciada el pasado 10 de enero en relación a un brote de *Escherichia coli* O121:H9 vinculado al consumo de lechuga romana, en donde al momento informan que el brote se ha dado por concluido, al igual que la investigación.

Asimismo, CORE-FDA, mencionó en su actualización que hasta el momento, no se ha identificado el alimento vinculado con los brotes de *Listeria monocytogenes*. Mencionan que, han comenzado con el análisis de trazabilidad, respecto a los casos de *E. coli* O143:H26

El resto de las investigaciones, están relacionadas con dos brotes ocasionados por *Listeria monocytogenes* en ensaladas, los cuales siguen activos.

Referencia: FDA. (10 de febrero de 2022). Investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Recuperado de [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Canadá: Retiro de nuggets de pollo marca Hampton House por posible contaminación con *Salmonella* spp.



CFIA, 2022.

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), emitió un comunicado informando que la empresa JD Sweid Foods Ltd. está retirando del mercado los nuggets de pollo de la marca Hampton House debido a una posible *Salmonella* spp.

Indican que, el producto retirado se vendió en Columbia Británica, Alberta, Saskatchewan y Manitoba en Canadá, y que al momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de este producto.

Por lo anterior, la CFIA está llevando a cabo una investigación de seguridad alimentaria, que podría resultar en el retiro de otros productos, lo cual notificará al público en general.

Asimismo, recomiendan al público en general que en caso de síntomas derivados del consumo de este producto contactar al médico, así como, verificar si tiene el producto en su hogar, no consumirlo y desecharlos o devolverlos al lugar donde fueron comprados.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (09 de febrero de 2022). Hampton House brand Chicken Nuggets recalled due to Salmonella. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/hampton-house-brand-chicken-nuggets-recalled-due-salmonella>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **Bolivia: El SENASAG decomisa dos toneladas de pescado sin registro sanitario procedentes de Argentina.**



Credito: Senasag, 2022.

Recientemente, a través de fuentes periodísticas, se publicó que el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG) y la Aduana Nacional de Bolivia, decomisaron 29 cajas de pescado equivalente a dos toneladas, procedentes de Argentina, que pretendían pasar de manera ilegal, sin registro sanitario, en el punto de inspección de San Antonio de Villamontes, Tarija.

Esta detección derivó de un operativo que se realizó en el punto de inspección de San Antonio en Villamontes, donde se revisaron vehículos, camiones y autobuses que transitan por esa ruta con destino a la ciudad de Santa Cruz y Yacuiba, Bolivia, logrando retener un autobús que transportaba entre equipajes 29 cajas de pescado en malas condiciones, camuflada con otro tipo de productos como lavandinas y detergentes.

Finalmente, la autoridad sanitaria, dio a conocer que el pescado no contaba con documentación de respaldo, por lo que se procedió a su decomiso y posterior destrucción mediante entierro sanitario por tratarse de un producto perecedero que debe mantenerse a temperaturas de refrigeración para frenar la acción de los contaminantes que puedan afectar su calidad.

Referencia: La Voz de Tarija. (10 de febrero de 2022). Senasag de Tarija comisa dos toneladas de pescado sin registro sanitario en Villamontes. Recuperado de: <https://lavozdetarija.com/2022/02/08/senasag-de-tarija-comisa-dos-toneladas-de-pescado-sin-registro-sanitario-en-villamontes/>

INOC.560.013.06.10022022

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Países Bajos: Detección de residuos de los plaguicidas acetamiprod y carbofuran en cebollín.



Imagen: <https://munchkinorganic.co.za/>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que las autoridades de Países Bajos detectaron residuos de los plaguicidas acetamiprod y carbofuran en cebollín.

El hecho se clasificó como notificación de alerta y el riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.043 mg/kg – ppm de acetamiprod y 0.035 mg/kg – ppm de carbofuran. Asimismo, se señala que el producto contaminado probablemente se distribuyó a países miembros de la Unión Europea, incluyendo a: Países Bajos, Aruba, Finlandia, Alemania, Maldivas, Noruega, Singapur, Emiratos Árabes Unidos y Reino Unido.

En el contexto nacional, se cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-082-SAG-FITO/SSA1-2017, Límites Máximos de Residuos, lineamientos técnicos y procedimiento de autorización y revisión.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (10 de febrero de 2022). NOTIFICATION 2022.0817. Acetamiprod and Carbofuran in sprin onions. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/531150>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Unión Europea: Prohíbe el fosmet, insecticida de amplio espectro.



Recientemente, a través del portal de noticias Phytoma, se comunicó que derivado de la aprobación del Reglamento de Ejecución (UE) 2022/94, del

pasado 24 de enero de 2022, por el que no se renueva la aprobación de la sustancia activa fosmet, los países conformantes de la Unión Europea deberán retirar las autorizaciones de productos fitosanitarios que contengan fosmet antes de mayo de este año, previendo un período de gracia hasta el 01 de noviembre.

Señalan que, el fosmet es un insecticida organofosforado de amplio espectro que puede utilizarse contra lepidópteros, coleópteros, dípteros, himenópteros y homópteros. Sin embargo, a través de su informe científico, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) detectó un riesgo para los operadores, trabajadores, áreas circunstantes y residentes, incluso haciendo uso de equipos de protección individual o la aplicación de las medidas de mitigación disponibles.

Asimismo, la EFSA detectó riesgo para los consumidores, organismos acuáticos, aves, mamíferos y especies de artrópodos no objetivo, incluidas las abejas.

Referencias: Phytoma. (07 de febrero de 2022). La UE prohíbe el fosmet, insecticida de amplio espectro. Recuperado de: <https://www.phytoma.com/noticias/noticias-de-actualidad/la-ue-prohibe-el-fosmet-insecticida-de-amplio-espectro>

Diario Oficial de la Unión Europea. (24 de enero de 2022) REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2022/94 DE LA COMISIÓN por el que no se renueva la aprobación de la sustancia activa fosmet con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la comercialización de productos fitosanitarios, y por el que se modifica el anexo del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 540/2011 de la Comisión. Recuperado de: <https://www.boe.es/boe/2022/016/L00033-00035.pdf>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: La FDA aborda la aplicación de la prohibición del plaguicida químico clorpirifos.**



Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) publicó una guía destinada a ayudar a los productores y procesadores que manipulan alimentos que pueden contener residuos del plaguicida químico clorpirifos.

Señalan que, este documento tiene como único objetivo brindar claridad al público sobre los requisitos existentes en virtud de la ley, asimismo, no es aplicable a los alimentos regulados por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) en conformidad de la Ley de inspección de productos avícolas, la Ley federal de inspección de carnes y la Ley de inspección de productos de huevo, así como, a los alimentos para animales regulados por la FDA.

Como antecedente, indican que el 30 de agosto de 2021, la Agencia de Protección Ambiental (EPA) emitió una regla final para revocar todas las tolerancias para los residuos de clorpirifos en los alimentos. Esa regla final fijó como fecha de vencimiento para todas las tolerancias de clorpirifos el 28 de febrero de 2022.

Esta guía contempla dos fases y se aplica tanto a productos agrícolas crudos como a alimentos procesados. Durante la etapa 1: no se solicitará documentación para residuos que cumplan con las tolerancias anteriores durante un período de aproximadamente 6 y 24 meses, según el producto específico, y la Etapa 2: para la cual se solicitará mostrar documentación que demuestre que se aplicó clorpirifos antes del 28 de febrero de 2022.

Indican que, las tolerancias establecidas antes de su revocación fueron para una variedad de alimentos de consumo humano incluidos: maíz, semilla de soya, trigo, nueces, ciertas grasas y aceites, algunas frutas, verduras, carnes, leche, huevos, así como para consumo animal como forraje de alfalfa, trigo y sorgo, que van desde 0.1 a 15 partes por millón (ppm). Por lo que, enfatizan que los residuos no pueden exceder el nivel autorizado, siendo la última fecha de aplicación legal para los residuos de clorpirifos anterior a la fecha de vencimiento; que está programada para el 28 de febrero de 2022.

La FDA ha puesto a disposición esta guía para recibir comentarios del público, la industria y otras partes interesadas.

Referencia: FDA. (04 de febrero de 2022). Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding Channels of Trade Policy for Human Food Commodities with Chlorpyrifos Residues). Recuperado de: [https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-questions-and-answers-regarding-channels-trade-policy-human-food-commodities?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-questions-and-answers-regarding-channels-trade-policy-human-food-commodities?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)