



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



15 de febrero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Productores solicitan una orden judicial contra la EPA con respecto a la prohibición del uso de clorpirifos.....2

China: Medidas preventivas contra tres empresas vietnamitas por detección de SARS-CoV-2 en superficies de embalaje de pescado congelado.3

Hong Kong: El CFS anuncia resultados de pruebas de vigilancia específica sobre el uso de dióxido de azufre en carne. 4

Francia: Detección de *Salmonella* sp. en queso tipo Pouligny Saint Pierre.....5

Hong Kong: Detección de plomo en kudzu (*Pueraria* spp.) en el distrito de Sham Shui Po.....6

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



China: Medidas preventivas contra tres empresas vietnamitas por detección de SARS-CoV-2 en superficies de embalaje de pescado congelado.



Imagen de uso libre, 2022

Recientemente, la Administración General de Aduanas de China, notificó la suspensión de la importación de productos acuáticos procedentes de tres empresas vietnamitas: Southern Fishery Industries Company Ltd., TG Fishery Holdings Corporation, y My Lan Tam Loi Company Limited, esto ante a la detección positiva de SARS-CoV-2 variante Omicrón en siete muestras de la superficie exterior de empaques, y dos muestras de empaques internos de tres lotes de pescados congelados importados de Vietnam.

Se detalla, que en conformidad con las regulaciones de la Administración General de Aduanas y a través del Anuncio No. 103 de 2020, se suspenderá por una semana las importaciones de productos de pescado provenientes de estas tres empresas de Vietnam.

Referencia: Administración General de Aduanas de China. (15 de febrero de 2022). Administración General de Aduanas toma medidas preventivas urgentes contra 1 empresa vietnamita. Recuperado de: <http://www.customs.gov.cn/customs/xwfb34/302425/4175014/index.html>.

Administración General de Aduanas de China. (12 de febrero de 2022). Administración General de Aduanas toma medidas preventivas urgentes contra 2 empresas vietnamitas. Recuperado de: <http://www.customs.gov.cn/customs/xwfb34/302425/4171784/index.html>.

INOC.577.002.06.15022022

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Hong Kong: El CFS anuncia resultados de pruebas de vigilancia específica sobre el uso de dióxido de azufre en carne.



Imagen: <https://www.cocinavital.mx/>

Recientemente, el Centro para la Seguridad Alimentaria (CFS) del Departamento de Higiene Alimentaria y Ambiental de Hong Kong, publicó los resultados de pruebas realizadas en carne, señalando que cuatro muestras (de 560 analizadas) contenían dióxido de azufre, un conservador prohibido.

Esta inspección forma parte de un proyecto de vigilancia alimentaria

específico sobre el uso de dicho compuesto.

Como antecedente, se menciona que el capítulo 132BD del Reglamento sobre Conservadores en los Alimentos de dicho país, no permite el dióxido de azufre en la carne fresca o refrigerada, pues puede causar problemas de salud tales como dificultad para respirar, dolor de cabeza y náuseas, en personas susceptibles. Sin embargo, se descubrió que comerciantes individuales lo usaban ilegalmente, para dar a la carne una apariencia de mayor frescura.

La CFS señala que las muestras analizadas correspondieron a carne de res, cerdo y cordero. Asimismo, que estas fueron recolectadas de tiendas locales, supermercados, puestos de carne en mercados y minoristas en línea, con base en un enfoque basado en el riesgo.

Finalmente, la CDC instó a los comerciantes a cumplir con la ley y al público en general, a comprar carne de proveedores confiables, evitando evitar comprar o consumir aquella que no sea de color rojo natural.

Referencia: Centre for Food Safety (14 de febrero de 2022). CFS announces test results of targeted surveillance on use of sulphur dioxide in meat. Recuperado de: https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220214_9247.html

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Francia: Detección de *Salmonella* sp. en queso tipo Pouligny Saint Pierre.



Imagen: <https://www.france-voyage.com/>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que las autoridades de Francia detectaron *Salmonella* spp., en queso tipo Pouligny Saint Pierre. El hecho se clasificó como notificación de alerta y el riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, los microorganismos se detectaron en una muestra de 25 gramos de queso. Asimismo, se señala que, hasta el momento del comunicado, no se tenían identificadas personas afectadas, sin embargo, se ha tomado como medida retirar el producto a los consumidores.

Se señala que, a raíz de la notificación en Francia, dos países más han sido marcados para seguimiento (Bélgica y Alemania).

En el contexto nacional, se cuenta con la NORMA Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios, métodos de prueba microbiológicos, determinación de microorganismos indicadores, determinación de microorganismos patógenos; la cual es aplicable a la detección de *Salmonella* sp.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (15 de febrero de 2022). NOTIFICATION 2022/0885. Pouligny St Pierre - *Salmonella* spp. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/531951>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Hong Kong: Detección de plomo en kudzu (*Pueraria* spp.) en el distrito de Sham Shui Po.



Pueraria spp.

Recientemente, el Centro para la Seguridad Alimentaria (CFS) del Departamento de Higiene Alimentaria y Ambiental de Hong Kong, notificó la detección del metal pesado plomo, en muestras de kudzu (*Pueraria* spp.) una hierba comestible y medicinal recolectadas en un puesto de un mercado ubicado en el distrito de Sham Shui Po.

Se especifica que el tipo de contaminante referido, está reglamentado en el capítulo 132V de las Regulaciones de Adulteración de Alimentos, en donde se indica que el límite máximo permisible de plomo es de 0.1 ppm.

Aunque en las muestras analizadas se detectó un nivel superior a este (0.15 ppm), la CFS espera que no se produzcan efectos adversos para la salud, con un consumo habitual. No obstante, ha dado instrucciones al comerciante para que deje de vender el producto afectado.

Finalmente, se señala que la CFS dará seguimiento al caso, lo que incluye rastrear la fuente del alimento en cuestión y tomar muestras para analizarlas, a fin de salvaguardar la salud pública.

Referencia: Centre for Food Safety (15 de febrero de 2022). Metallic contaminant exceeds legal limit in Kudzu. Recuperado de: https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220215_9251.html