



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



05 de julio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre retención de mercancías agrícolas originarias de México, por residuos de plaguicidas..... 2

Noruega: Medidas de prevención y control del COVID-19 contribuyen a reducir las enfermedades transmitidas por alimentos..... 3

Canadá: Retiro de hongos ostra rey por posible detección de *Listeria monocytogenes*..... 4

Unión Europea: Modificación a la lista de productos importados sujetos a control por aflatoxinas, plaguicidas y contaminación microbiana..... 5

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA..... 7



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre retención de mercancías agrícolas originarias de México, por residuos de plaguicidas.



Imagen: <https://josecardenas.com/https://proexpansion.com>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre las retenciones de mercancías agrícolas por posibles residuos de plaguicidas.

El motivo de la alerta es la compilación de productos agrícolas sin procesar, de personas físicas y morales, que se recomiendan para retención sin examen físico (DWPE), debido a detección de residuos de plaguicidas en

niveles superiores a los establecidos en el Manual de Procedimientos Reglamentarios (RPM). De acuerdo con la actualización del 4 julio, se detectó:

- 1) **Metamidofos**: en frutillas (**zarzamora, frambuesa y fresa**) originarias del municipio de Zapopan, **Jalisco**, exportadas bajo el nombre de H52 México SAPI de CV (fecha de publicación: 28/06/2022).
- 2) **Acefate, propamocarb y linuron**: en **cebollín** originario del municipio de Acatzingo, **Puebla**, exportado bajo el nombre de Sandoval Zavaleta Eduardo (fecha de publicación: 27/06/2022).
- 3) **Lambda cyhalotrina y clorpirifos**: en **apio** originario del municipio de Acatzingo, **Puebla**, exportado bajo el nombre de Gilberto Alducin Castro (fecha de publicación: 01/07/2022).

De acuerdo con la base de datos de COFEPRIS, el metamidofos no cuenta con registro de autorización para aplicarse en frutillas; acefate, propamocarb y linuron no lo tienen para utilizarse en cebollín; y lambda cyhalotrina y clorpirifos tampoco están autorizados para aplicarse en apio. Asimismo, las unidades de producción mencionadas no se encuentran en el directorio de empresas reconocidas por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y calidad Agroalimentaria (SENASICA) en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), actualizado al 1 de julio de 2022.

Finalmente, es relevante mencionar que de enero a la fecha, se han registrado 47 notificaciones sobre retenciones de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos encontrados con mayor frecuencia están: metamidofos, tebuconazol, permetrina, clorpirifos, lambda cyhalotrina, carbendazim, fipronil, clorpirifos y propamocarb.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (5 de julio 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 EN JEFE



Noruega: Medidas de prevención y control del COVID-19 contribuyen a reducir las enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://www.achipia.gob.cl/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que las medidas de prevención y control del COVID-19 contribuyeron significativamente a la disminución de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), en Noruega.

El comunicado menciona que en 2021 disminuyeron la mayoría de ETAs sujetas a notificación, que se propagan a través de los alimentos, agua y animales, lo que, según el Instituto Noruego de Salud Pública (FHI), se asocia con las medidas de control de infecciones implementadas durante la pandemia de COVID-19. Asimismo, se precisa que:

- Como en años anteriores, *Campylobacter* spp. encabezó la lista de notificaciones, seguido de *Escherichia coli* y *Salmonella* spp.
- En el caso de *Campylobacter*, se reportaron 2,422 casos en 2020 vs 2,055 en 2021, de los cuáles 1,196 fueron domésticos y 223 de infecciones en el extranjero (la mayoría en España, Turquía y Polonia); 526 de los primeros requirieron hospitalización.
- Para *Salmonella* hubo 440 casos en 2020 y 390 en 2021, significando una reducción de más del 50% respecto a años previos a la pandemia, asociado principalmente con menos infecciones en el extranjero; el principal país donde se enfermaron las personas fue España. La mayor cantidad de infecciones fueron ocasionadas por *Salmonella* Enteritidis, seguida de *S. Typhimurium*, Newport y *S. Typhimurium* monofásica; la mitad requirieron hospitalización.
- En cuanto a *E. coli*, se reportaron 331 casos en 2020 vs 438 en 2021, cifras menores que antes de la pandemia; *E. coli* O103 fue el agente causal en de mayoría, seguido de O157, O26 y O146. Las infecciones llevaron a la hospitalización de 145 pacientes, de los cuáles dos niños y un adulto desarrollaron síndrome urémico hemolítico (SUH) por *E. coli* O157, O26 u O113.
- Se informaron 37 casos de listeriosis en 2020 vs 20 en 2021, con 14 infectados en Noruega, todos con hospitalización; la mayoría correspondió a los grupos de edad de 60-69 años y 80-89 años.
- El total de casos de criptosporidiosis disminuyó de 483 (2020) a 355 (2021), aunque los domésticos aumentaron; más de 80 correspondieron a hospitalizaciones.
- Se informaron 83 casos de yersiniosis en 2020 vs 85 en 2021, 83 de estos últimos debido a *Yersinia enterocolitica*, con 36 hospitalizaciones; la mayoría ocurrieron en los grupos de edad de 20-29, 30-39 y 0-9 años. Las infecciones domésticas aumentaron y las del extranjero disminuyeron.

Referencia: Food Safety News (5 de julio de 2022). COVID-19 measures still impacting foodborne disease stats in Norway. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/covid-19-measures-still-impacting-foodborne-disease-stats-in-norway/>

DIRECCIÓN EN JEFE

Canadá: Retiro de hongos ostra rey por posible detección de *Listeria monocytogenes*.



Hongos ostra rey. Fuente: FDA

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés), notificó que la empresa Kam Ding Investment Ltd. está retirando del mercado hongos ostra rey, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

De acuerdo con la notificación, el retiro se produjo después de que la CFIA analizó una muestra de los hongos y encontró el patógeno.

El producto potencialmente afectado se vendió en la Columbia Británica, y es posible que se haya distribuido en otras provincias y territorios de Canadá

Finalmente, la agencia recomienda que las personas y empresas no consuman, vendan, sirvan o distribuyan los hongos retirados del mercado.

En el contexto nacional y de acuerdo con la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicana (VUCEM), en 2021 Canadá no realizó exportaciones de hongos a México.

Cabe señalar que México 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 establece los métodos generales y alternativos de prueba para la determinación de indicadores microbianos y patógenos en alimentos, bebidas y agua para uso y consumo humano, incluyendo a *Listeria monocytogenes*.

Referencias:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (01 de julio de 2022). TWA Fungi brand King Oyster Mushroom recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/twa-fungi-brand-king-oyster-mushroom-recalled-due-listeria-monocytogenes>

Food Safety News (FSN) (01 de julio de 2022). Canadian agency posts recall of king oyster mushrooms because of *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/canadian-agency-posts-recall-of-king-oyster-mushrooms-because-of-listeria/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Modificación a la lista de productos importados sujetos a control por aflatoxinas, plaguicidas y contaminación microbiana.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la Comisión Europea ha actualizado la lista de productos importados sujetos a controles para detección de aflatoxinas, plaguicidas y contaminación microbiana.

Lo anterior, debido a incidentes notificados a través del portal del Sistema de Alerta Rápida para los Alimentos y Piensos (RASFF) e información de controles oficiales de los estados miembros, sobre alimentos y piensos de origen no animal, de la segunda mitad de 2021.

De acuerdo con la notificación, el reglamento cambia temporalmente la tasa de controles oficiales y establece medidas de emergencia para la entrada en la Unión Europea (UE) de ciertos bienes de algunos países no pertenecientes a la misma. Además, dicho reglamento se modifica cada seis meses, para dar cuenta de la nueva información sobre los riesgos para la salud y el incumplimiento de la legislación de la UE.

El listado incluye las modificaciones siguientes:

- Aceite de Ghana: todos los envíos deben ir acompañados de un certificado oficial, con resultados de muestreo y análisis que demuestren el cumplimiento de requisitos de la UE. Los controles de identidad y físicos se realizarán a una tasa del 50%.
- Óxido de etileno y mezclas de aditivos alimentarios que contienen algarroba o goma guar de India, Malasia y Turquía: se establece una frecuencia de controles de identidad y físicos del 20%.
- Cacahuete y sus derivados (mantequilla y pasta), de EUA: se establece la frecuencia de controles del 20%, para detección de aflatoxinas.
- Avellanas de Georgia: los controles para aflatoxinas se elevan al 30%.



DIRECCIÓN EN JEFE

- Nuez moscada de la India: ya no es necesario un certificado oficial que indique los resultados del muestreo; sin embargo, se exigen controles físicos y de identidad en 30% de los envíos.
- Nuez moscada de Indonesia: se han incrementado al 30% los controles para detección de flatoxinas.
- Naranjas de Egipto: están sujetas a controles físicos y de identidad para detectar residuos de plaguicidas con una frecuencia del 20%.
- Arroz de la India y Pakistán: se controlará en busca de residuos de plaguicidas con una frecuencia de 5%.
- Frijoles y guayaba de India: se estableció una tasa de 30% en los controles de residuos de plaguicidas.
- Pimientos no dulces, de Tailandia: se controlarán en busca de residuos de plaguicidas a una tasa de 30%.
- Melones de Honduras: se estarán revisando a una tasa de 10%, para detección de *Salmonella* Braenderup.
- Semillas de ajonjolí de Nigeria, Etiopía y Sudán, y pimienta negra de Brasil: siguen sujetas a controles de *Salmonella* con una frecuencia de 50%.

Referencia: Food Safety News (05 de julio de 2022). EU import control changes mention ethylene oxide and aflatoxins. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/eu-import-control-changes-mention-ethylene-oxide-and-aflatoxins/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Países Bajos detectaron, con base en un control fronterizo, aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 4.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxina B1, cuando el límite máximo permisible en Países Bajos es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional y de acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAVI), en 2021 EUA exportó a México 119,220 ton de semillas y frutos de oleaginosas, incluido el cacahuete.

Cabe señalar que, en el país, la NOM-247-SSA1-2008 establece disposiciones y especificaciones sanitarias que debe cumplir el proceso de preparación de alimentos a base de semillas comestibles y otros productos agrícolas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (05 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.3902 Aflatoxin in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/558454>