



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



08 de julio de 2022





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Detección de <i>Salmonella</i> spp. y <i>Escherichia coli</i> en carne molida de res, cerdo, pollo y pavo. .....	2
Noruega: Detección de los plaguicidas hexaconazol y triciclazol en arroz procedente de Vietnam. .....	3
México: Detección de <i>Salmonella</i> enterica Albany, serovar infectivo para el ser humano. ....	4



## DIRECCIÓN EN JEFE

### EUA: Detección de *Salmonella* spp. y *Escherichia coli* en carne molida de res, cerdo, pollo y pavo.



Imagen libre

Recientemente, la Dirección de Investigación y Pruebas de Seguridad Alimentaria de Consumer Reports, dio a conocer que realizó el análisis de 351 paquetes de carne molida de res, cerdo, pollo y pavo, adquiridos en tiendas de los Estados Unidos de América (EUA), detectando la presencia de *Salmonella* spp. y *Escherichia coli*.

Como antecedentes, se refiere que, desde 2018, 11 brotes de patógenos se asociaron con carne cruda, lo que enfermó a 1,264 personas, y al menos ocho de ellas involucraron carne molida, según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades.

El comunicado señala que, como resultado del estudio, casi en un tercio de los paquetes de pollo y algunos de carne molida de res, cerdo y pavo analizados, se detectó a la bacteria *Salmonella* spp.; y que todas las cepas de esta bacteria mostraron resistencia al menos a un antibiótico. También se menciona que se encontró una cepa de *E. coli* en una muestra de carne molida, para la cual la tolerancia es de 'nula presencia'. Por lo anterior, alertaron inmediatamente al Departamento de Agricultura de EUA sobre los hallazgos, lo que provocó el retiro de más de 28,000 libras de carne de las principales cadenas de supermercados, en siete estados del oeste.

Finalmente, se resalta que los hallazgos evidencian fallas graves en la forma en que se produce la carne en EUA y grandes brechas para que se garantice la inocuidad de la carne.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante el 2022 EUA realizó exportaciones de carne molida a México, incluidas la de pollo, res, bisonte, pavo y cerdo. Cabe señalar que el país 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 *E. coli* y *Salmonella* spp.

#### Referencias:

Consumer Reports (30 de junio de 2022). Is Our Ground Meat Safe to Eat? Recuperado de: <https://www.consumerreports.org/ground-meats/is-our-ground-meat-safe-to-eat-a2700598982/>

Healthline (7 de julio de 2022). [Salmonella Found in Ground Meat Products: How to Cook Safely This Summer](https://www.healthline.com/health-news/salmonella-found-in-ground-meat-products-how-to-cook-safely-this-summer). Recuperado de: <https://www.healthline.com/health-news/salmonella-found-in-ground-meat-products-how-to-cook-safely-this-summer>





## DIRECCIÓN EN JEFE



### Noruega: Detección de los plaguicidas hexaconazol y triciclazol en arroz procedente de Vietnam.



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 Noruega detectaron residuos de los plaguicidas hexaconazol y triciclazol, con base en un control oficial en el mercado, en arroz procedente de Vietnam.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.024 mg/kg - ppm del fungicida

hexaconazol; además de 0.028 mg/kg - ppm del fungicida triciclazol, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Noruega son de 0.01 mg/kg - ppm. Por lo anterior, el nivel de riesgo fue catalogado como grave.

De acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI), en 2022 Vietnam no ha exportado a México arroz; sin embargo, si lo ha hecho en años anteriores.

Cabe señalar que el país cuenta con la NORMA Oficial Mexicana *NOM-082-SAG-FITO/SSA1-2017, Límites máximos de residuos, Lineamientos técnicos y procedimiento de autorización y revisión*, así como un Acuerdo publicado el 09 de febrero de 2022 en el Diario Oficial de la Federación, que establece criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, y el Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Tóxicos en Vegetales.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (08 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4011. Pesticide residues in rice from Vietnam. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/559342>



## DIRECCIÓN EN JEFE

### México: Detección de *Salmonella* enterica Albany, serovar infeccioso para el ser humano.



Fuente: Universidad Autónoma de Sinaloa (UAS)

Recientemente, investigadores de la Facultad de Ciencias Químico Biológicas (FCQB) de la Universidad Autónoma de Sinaloa (UAS), comunicaron la detección de *Salmonella* serovar Albany, patógeno infeccioso para el ser humano.

El comunicado menciona que la investigación se generó del hallazgo de una *Salmonella* no tífica en otro proyecto de la Facultad de Medicina Veterinaria, la cual se encontró en muestras de alimentos y desechos biológicos de animales en cautiverio en el Zoológico de

la ciudad de Culiacán, y posteriormente se relacionó con la muerte de uno de estos (*Leopardus pardali*) y de un paciente humano, lo que refleja el potencial zoonótico del serotipo referido.

Los investigadores resaltan que este tipo de estudios se realizan de manera permanente en el Laboratorio de Biomedicina Molecular de la UAS, con el objetivo de identificar posibles patógenos a los que las personas se encuentran expuestas.

Finalmente, instaron a la población a que, para no verse afectados por esta bacteria, mantengan medidas elementales de higiene en el manejo de alimentos, así como lavarse correctamente las manos después de tocar superficies que pudieran estar contaminadas.

#### Referencia:

Universidad Autónoma de Sinaloa (UAS). (07 de julio de 2022). Detectan investigadores de la FCQB un nuevo tipo de salmonella que afecta a las personas. Recuperado de: <https://dcs.uas.edu.mx/noticias/4993/detectan-investigadores-de-la-fcqb-un-nuevo-tipo-de-salmonella-que-afecta-a-las-personas>