



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



03 de junio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Suiza: Detección de dimetoato en chícharo importado de Guatemala.....	2
EUA: Retiro de carne de cangrejo por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Unión Europea: La EFSA publica estudios del programa de evaluación de riesgos alimentarios.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Suiza: Detección de dimetoato en chícharo importado de Guatemala.



Chícharos (2022). Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, como resultado del control oficial en mercado, la autoridad sanitaria de Suiza detectó residuos del plaguicida dimetoato, en chícharo procedente de Guatemala.

El riesgo fue calificado como “Grave”.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 0.027 mg/kg-ppm, cuando el límite máximo permisible en Suiza es de 0.01 mg/kg-ppm.

De acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAVI), en 2021 Guatemala exportó a México 906.9 toneladas de chícharo. 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 métodos de prueba para la determinación de indicadores microbianos y patógenos en alimentos, bebidas y agua para uso y consumo humano, incluidos los de importación.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (03 de junio de 2022). Notification 2022.3299: Dimethoate in snow peas from Guatemala. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/553173>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de carne de cangrejo por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Carne de cangrejo (2022). Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos publicó, en su portal oficial, el retiro de mercado, por la empresa Irvington Seafood, de carne de cangrejo, debido a posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El retiro fue resultado de un muestreo de rutina realizado por la FDA, que reveló la presencia de la bacteria.

De acuerdo con el comunicado, los productos retirados habían sido distribuidos en Alabama, Georgia,

Louisiana y Mississippi; estos se encuentran empacados en envases de 1 libra, con los números de lote: 130, 131, 132, 134, 137, 139, 141, 144, 145, 146, 148, 150. Asimismo, se menciona que su producción se suspendió mientras la FDA y la empresa continúan investigando el origen del problema.

También se señala que, hasta la publicación del retiro, no se habían informado casos de enfermedades asociados al consumo de este producto, y se recomienda a la población no ingerir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Finalmente, se comenta que los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) calculan que cada año en EUA alrededor de 1,600 personas enferman por esta causa.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA). (03 de junio de 2022). Irvington Seafood Recalls "Crabmeat: Jumbo, Lump, Finger, and Claw Meat" Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/irvington-seafood-recalls-crabmeat-jumbo-lump-finger-and-claw-meat-because-possibl>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: La EFSA publica estudios del programa de evaluación de riesgos alimentarios.



Imagen: <https://thefoodtech.com/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los últimos estudios de su programa de evaluación de riesgos, en los que se abordan temas relacionados con distintos peligros de contaminación alimentaria.

Un estudio evaluó el riesgo de los nematodos parásitos de peces del género *Anisakis*, en Portugal, y el conocimiento de la gente sobre estos; pues ha habido un aumento de reportes de anisakiosis en las últimas décadas. Al respecto, cuarenta y cinco merluzas europeas fueron examinadas, encontrándose 473 larvas de *Anisakis* de etapa de desarrollo 3. Con relación a la encuesta, la mayoría de los 746 entrevistados desconocía información del parásito o métodos para prevenirlo, y sólo 7% dijo haber evitado comprar o comer pescado debido a la presencia del mismo.

Otro proyecto analizó la prevalencia de *Salmonella* en cadáveres porcinos, entre 2018 y 2021, en un matadero de Italia, donde se tomaron muestras de 757 canales de cerdo. Se encontraron 19 muestras positivas correspondientes a los tipos: *Salmonella* Derby (ocho veces), *Salmonella* Typhimurium y *Salmonella* London (tres veces), *Salmonella* GIVE y *Salmonella* Brandenburg (dos veces), y *Salmonella* Goldcoast (una vez). La prevalencia fue mayor en muestras de animales que provenían de granjas ubicadas a más de 200 km, por lo que se infiere que las infecciones se asocian con una estancia más prolongada en vehículos de transporte con higiene inadecuada y hacinamiento.

Un trabajo más evaluó la resistencia de *Campylobacter* a los antimicrobianos, mediante el análisis de 2,734 cepas de *C. jejuni* aisladas de animales domésticos y salvajes, y de humanos, entre 2011 y 2021, en Italia. La proporción de cepas susceptibles fue muy similar en aislados de humanos y animales domésticos, mientras que las de animales salvajes tuvieron una prevalencia significativamente mayor. Las muestras de aves de corral mostraron un alto nivel de resistencia al ácido nalidíxico, ciprofloxacino y tetraciclina. Se concluyó que era necesario un mejor conocimiento de los niveles de resistencia de *C. jejuni*, y se sugirió un monitoreo obligatorio de *Campylobacter* en diferentes especies animales.

Referencia: Food Safety News (2 de junio 2022). EFSA publishes latest studies from risk assessment program. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/efsa-publishes-latest-studies-from-risk-assessment-program/>