



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



15 de junio de 2022





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Lituania: Detección de altos niveles de mercurio en pescado congelado importado de EUA.....	2
Bulgaria: Detección de residuos de plaguicidas en pimiento fresco importado de Turquía.....	3
Unión Europea: Aplicación de secuenciación de próxima generación en muestras de ostras contaminadas con norovirus. ....	4



## DIRECCIÓN EN JEFE

### **Lituania: Detección de altos niveles de mercurio en pescado congelado importado de EUA.**



Merluza congelada. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, la autoridad sanitaria de Lituania realizó un rechazo en frontera de merluza congelada procedente de EUA por altos niveles de mercurio. El riesgo fue calificado como “Grave”.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de  $0.831 \pm 0.216$  mg/kg -ppm, cuando el límite máximo permisible en Lituania es de 0.5 mg/kg - ppm.

El mercurio es uno de los contaminantes habituales en los alimentos. El riesgo que supone para la salud depende del tipo de alimento, de su procedencia y del contenido medio en el mismo, sobre todo de la cantidad que de ese alimento ingiera una población o una persona determinada.

De acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAMI), en 2021 EUA exportó a México 14.9 toneladas de pescado congelado.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (15 de junio de 2022). Notification 2022.3532: NOTIFICATION 2022.3532. High levels of mercury in frozen fish from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/555279>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Bulgaria: Detección de residuos de plaguicidas en pimiento fresco importado de Turquía.**



Pimiento. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, la autoridad sanitaria de Bulgaria realizó un rechazo en frontera de pimiento fresco procedente de Turquía por contaminación por plaguicidas. El riesgo fue calificado como “Grave”.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.137 +/- 0.069 mg/kg - ppm de Acetamiprid, cuando el límite máximo permisible es de 0.3

mg/kg - ppm; además de 0.165 +/- 0.083 mg/kg - ppm de fostiazato cuando el límite máximo permisible es de 0.02 mg/kg - ppm y 0.078 +/- 0.039 mg/kg - ppm de sustancia no autorizada-clorpirifos-metilo cuando el límite máximo permisible es de 0.01 mg/kg-ppm.

De acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAMI), en 2021 Turquía exportó a México pimiento fresco.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (15 de junio de 2022). Notification 2022.3523: NOTIFICATION 2022.3532. Multiple pesticide residues in fresh pepper from Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/555232>



## DIRECCIÓN EN JEFE



### Unión Europea: Aplicación de secuenciación de próxima generación en muestras de ostras contaminadas con norovirus.



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

Recientemente, investigadores de instituciones científicas de distintos países de Europa, publicaron un estudio acerca de la aplicación de secuenciación de próxima generación en muestras de ostras contaminadas con norovirus.

Como antecedentes, se menciona que la contaminación de moluscos bivalvos con virus de gastroenteritis (p. ej. Norovirus), es un riesgo importante en todo el mundo. Estas enfermedades se caracterizan por concentraciones virales muy bajas en los alimentos implicados, y por la presencia de diversos virus o múltiples cepas del norovirus, que co-infectan a los consumidores. Asimismo, que la secuenciación de próxima generación (NGS) ofrece medios prometedores para describir la diversidad de cepas en moluscos bivalvos o rastrear las cadenas de transmisión de brotes.

En el estudio se evaluaron tres métodos de NGS prometedores para diversos norovirus en moluscos bivalvos y en heces humanas; considerando cepas de norovirus representativas.

Como resultado, se determinó que el método más sensible fue el metabarcoding, con amplificación separada de la polimerasa y los segmentos del gen del norovirus. Este, aplicado a una selección de 212 muestras de moluscos bivalvos, colectadas a través de la encuesta de referencia de la Comisión Europea, mostró una gran diversidad de secuencias de norovirus, reflejando la diversidad de cepas en la población humana europea.

Adicionalmente, se aplicó el método de metagenómica basada en la captura en 20 de estas muestras de moluscos, así como en 20 vinculadas a brotes y en 10 de heces humanas relacionadas. En el primer caso, el método produjo secuencias del norovirus compatibles con los genomas identificados en muestras de heces, pero estas eran demasiado cortas para permitir la confirmación definitiva de la fuente de infección.

Referencia: Ollivier, J. et al. (15 de junio 2022). External scientific report: Application of Next Generation Sequencing on Norovirus-contaminated oyster samples. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). EFSA Supporting Publications. <https://doi.org/10.2903/sp.efsa.2022.EN-7348>