



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



02 de marzo de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Dinamarca: Actualización de datos del brote de *Escherichia coli* asociado con el consumo de cebollín.....2

Polonia: Detección de *Salmonella* Enteritidis en carne de ave que se distribuyó a Bélgica.....3

China: Determinación de un análisis de evaluación de riesgo de residuos de plaguicidas en unidades de producción de chicharos..... 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Dinamarca: Actualización de datos del brote de *Escherichia coli* asociado con el consumo de cebollín.



Imagen: <http://tuim.com.mx/wp/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó sobre la actualización de datos del brote de la bacteria *Escherichia coli* enteroinvasiva (EIEC, por sus siglas en inglés), asociado con cebollín de ensaladas listas para comer, la cual reveló que 85 personas se infectaron, 25 fueron hospitalizadas y tres murieron. El producto fue importado desde

Egipto, a través de un proveedor holandés. Anteriormente, se habían contabilizado 68 personas enfermas en este brote.

A manera de antecedente, mencionan que las infecciones ocurrieron entre el 23 de noviembre y el 31 de diciembre de 2021. Los enfermos vivían en todo el país, excepto en la región de Nordjylland, e incluyeron a 56 mujeres y 29 hombres, con edades de menos de 1 año a 91 (mediana de 52 años). La región de Selandia tuvo la mayor cantidad de pacientes (29), seguida de Hovedstaden (23), Midtjylland (21) y Syddanmark (12).

El Instituto Statens Serum, la Administración Danesa de Alimentos y Veterinaria y el Instituto de Alimentos DTU, descubrieron que la fuente de infección eran los cebollines de ensaladas vendidas en tres cadenas minoristas, en noviembre de 2021. Las entrevistas a pacientes evidenciaron que varios de ellos las habían consumido en esas fechas.

Por último, mencionan que se aisló a *E. coli* enteroinvasiva de 36 pacientes; los 47 restantes dieron positivo por PCR para un gen específico de Shigella y EIEC. Un análisis posterior identificó dos tipos de *E. coli* en el brote, O136:H7 y O96:H19, con confirmación por secuenciación del genoma completo.

Referencia: Food Safety News. (02 de marzo de 2022). Three people died in Danish *E. coli* outbreak; dozens more infected. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/03/three-people-died-in-danish-e-coli-outbreak-dozens-more-infected/>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Polonia: Detección de *Salmonella* Enteritidis en carne de ave que se distribuyó a Bélgica.



Imagen de uso libre, 2022

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que las autoridades de Polonia detectaron *Salmonella* Enteritidis en carne de ave y productos a base de carne de ave que se distribuyeron a Bélgica y otros países miembros.

El hecho se clasificó como notificación de alerta y el riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de *S. enteritidis* en 25 gramos de la carne de ave. Asimismo, se señala que el producto contaminado se distribuyó a Bélgica y otros países miembros.

En el contexto nacional y conforme el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), no se importa carne de ave procedente de Polonia.

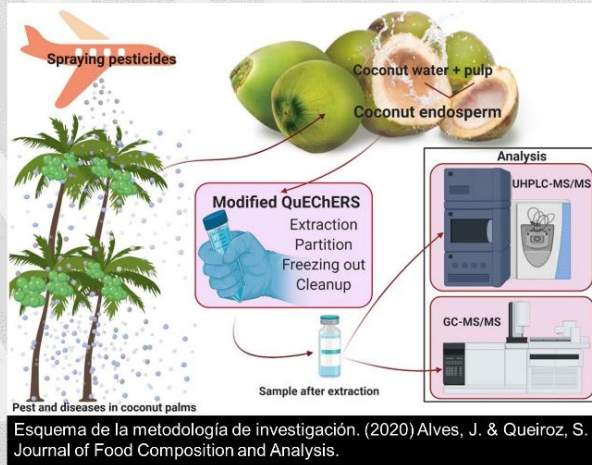
Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (02 de marzo de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.1228. Carne de ave - *Salmonella enteritidis*. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/534568>

INOC.503.066.06.02032022

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



China: Determinación de un análisis de evaluación de riesgo de residuos de plaguicidas en unidades de producción de chicharos.



Recientemente, la Academia de Ciencias Agrícolas de Hunan, publicó una investigación acerca del estudio en campo para determinar un análisis y evaluación de riesgos de la disipación de plaguicidas y sus metabolitos secundarios, específicamente de tiacloprid y espirotetramato.

A manera de introducción, mencionan que los plaguicidas son insumos agrícolas utilizados ampliamente, sin embargo, su uso tiene un riesgo en la salud humana y el ecosistema. Asimismo, la exposición a sus residuos, a través del consumo de alimento, es más alto que por otras rutas. Por lo anterior, es necesario realizar análisis del nivel de residuos y el comportamiento de su disipación, posterior a la aplicación en una unidad de producción, lo cual coadyuvará a establecer el límite máximo de residuos.

Como parte de la metodología, aplicaron las dosis de plaguicidas establecidas por la Comisión del *Codex Alimentarius*, y consideraron el Límite Máximo de Residuos (LMR) de la Unión Europea para el tiacloprid es de 0.4 mg/kg^{-1} , y el LMR para espirotetramato, se consideró el impuesto por china que es de 5.0 mg/kg^{-1} . Para la detección de los residuos se utilizó la metodología del QuEChERS y la espectrometría de masas.

En los resultados, registraron que los cuatro metabolitos de ambos compuestos estaban en un rango de $0.0005\text{--}0.5 \text{ mg/kg}^{-1}$, mientras que el tiacloprid aplicado en cuatro provincias de China, se detectó *per se* en las siguientes dosis $0.9702 \text{ mg kg}^{-1}$ (Guizhou), $0.9519 \text{ mg kg}^{-1}$ (Hunan), $0.3654 \text{ mg kg}^{-1}$ (Zhejiang) and $0.4978 \text{ mg kg}^{-1}$ (Shandong), y estas cantidades reducían conforme pasaba el tiempo, en un rango del 95.6 al 97.7% en un lapso de cinco días. Este mismo comportamiento se observó con el espirotetramato.

Referencia: Li, K., Chen, W., Xiang, W. et al. Determination, residue analysis and risk assessment of thiacloprid and spirotetramat in cowpeas under field conditions. *Sci Rep* 12, 3470 (2022). <https://doi.org/10.1038/s41598-022-07119-1>