



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



31 de octubre de 2022



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Comportamiento de *Salmonella* sp. durante la producción de cebolla y estrategias para su prevención..... 2

Bulgaria: Detección de residuos de plaguicidas en pimiento fresco procedente de Turquía..... 3

Alemania: Detección de cadmio en pulpo baby procedentes de Italia..... 4

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Comportamiento de *Salmonella* sp. durante la producción de cebolla y estrategias para su prevención.



Recientemente, a través del portal Food Safety, se notificó que el Centro para la Inocuidad de los Productos (CPS, por sus siglas en inglés), de EUA, financió dos investigaciones sobre el comportamiento de *Salmonella* sp. durante la producción de cebolla y las estrategias para prevenir la contaminación por dicha bacteria.

Se menciona que el objetivo de estos estudios fue desarrollar recomendaciones sobre el manejo, cosecha, acondicionamiento, almacenamiento y distribución de la cebolla, a fin de ayudar a minimizar el riesgo de contaminación de este producto agrícola con *Salmonella* sp.

De acuerdo al comunicado, investigadores de los estados de Oregón y Washington realizaron pruebas de campo para replicar las prácticas agrícolas que posiblemente contribuyeron a un brote de enfermedades transmitidas por alimentos en 2020-2021, relacionado con cebollas contaminadas con *Salmonella* sp., producidas en el estado de California. En tales ensayos se aplicó, mediante riego por aspersión, agua agrícola contaminada con *Escherichia coli* (como sustituto de *Salmonella* sp.) a cultivos de cebolla amarilla, en Oregón, y a cebollas rojas y blancas, en Washington; el agua se mezcló con plaguicidas o con aerosoles a base de protector solar de arcilla. La bacteria fue monitoreada por 30 días, durante la maduración de las cebollas, periodo en el que se analizaron 440 muestras, de las que sólo una resultó positiva a *E. coli*; por lo que se concluyó que la investigación no reveló la causa o factores asociados con la contaminación de cebolla ocurrida en California.

Finalmente, se comenta que en el estado de Texas se está realizando un estudio similar, para comprender el proceso de colonización de *Salmonella* sp. en bulbos de cebolla, e identificar prácticas de producción que coadyuven a reducir la susceptibilidad a la contaminación microbiana. Y se resalta que la información sobre síntesis y regulación de compuestos antimicrobianos de las plantas, podría ser útil en el diseño de estrategias novedosas para controlar a la bacteria.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuven, tales como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Food Safety. (27 de octubre de 2022). Studies Examine Salmonella Contamination of Onions, Will Develop Food Safety Strategies. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8100-studies-examine-salmonella-contamination-of-onions-will-develop-food-safety-strategies>

## DIRECCIÓN EN JEFE



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



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 Bulgaria detectaron acetamiprid y cyflumetofen, en pimiento fresco procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.692+/-0.346 mg/kg -ppm de acetamiprid y 0.778+/-0.389 mg/kg -ppm de cyflumetofen, cuando los límites máximos permisibles en Bulgaria son de 0.3 y 0.01 mg/kg - ppm, respectivamente.

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

En el contexto nacional, y con base en el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), México ha realizado importaciones de pimiento fresco procedente de Turquía.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (31 de octubre de 2022). NOTIFICATION 2022.6353. Pesticide residues in fresh pepper-green chili. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/577606>

## DIRECCIÓN EN JEFE

### **Alemania: Detección de cadmio en pulpo baby procedentes de Italia.**



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control oficial, las autoridades de Alemania detectaron cadmio en pulpo baby procedente de Italia.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó una concentración de 2.25 mg/kg - ppm de cadmio, cuando el límite máximo de residuos, permisible en Alemania, es “nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Finalmente, se menciona que, debido a la detección, las autoridades realizaron un retiro de mercado del producto.

En el contexto nacional, y con base en el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), México ha importado pulpo procedente de Italia.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros físicos, como los metales pesados.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (31 de octubre de 2022). NOTIFICATION 2022.6364. Cadmium in small octopus from Italy. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/577667>