



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



12 de octubre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de clorpirifos en espárragos importadas de Perú.	2
EUA: Retiro de productos de fruta picada y queso, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Líbano: Aislamiento e identificación de cepas bacterianas con capacidad para biodegradación del clorpirifos.	4



DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de clorpirifos en espárragos importadas de Perú.



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 Países Bajos detectó residuos del plaguicida clorpirifos, en espárragos importadas de Perú.

El riesgo fue calificado como “Grave”.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 0.063 mg/kg-ppm de clorpirifos, cuando el límite máximo permisible en Países Bajos es de 0.01 mg/kg-ppm.

El producto fue distribuido a países como Estonia, Gana, Jordán, Kazajstán, Letonia, Lituania, Malta y Eslovenia.

El clorpirifos es un insecticida organofosforado ampliamente utilizado en el control de plagas agrícolas, principalmente en cultivos de soya, maíz, trigo y girasol. La exposición al mismo puede causar mareos, fatiga, secreción nasal, lagrimeo, salivación, náusea, molestia intestinal, sudor y cambios en el ritmo cardíaco, o la muerte, dependiendo el tiempo de exposición y la cantidad.

En el contexto nacional, y con base en el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), México ha realizado importaciones de espárragos procedentes de Perú.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción primaria de vegetales.

Referencia:

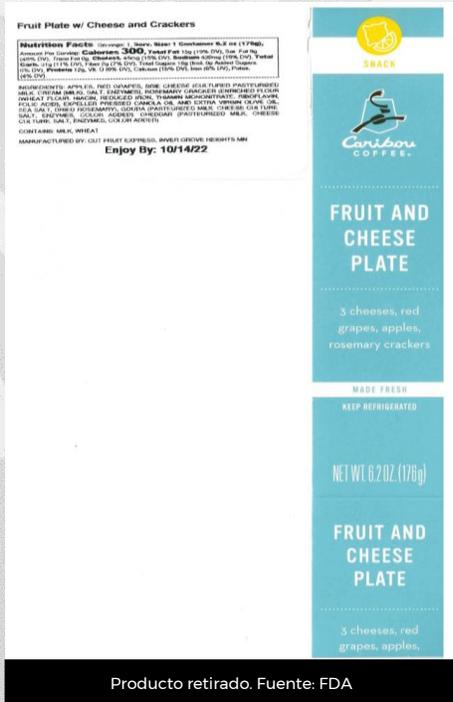
Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (12 de octubre de 2022). Notification 2022.5934. Chlorpyrifos in Asparagus Mini. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/574421>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos de fruta picada y queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó que la empresa Cut Fruit Express de Inver Grove Heights, de Minnesota, está retirando del mercado bocadillos de fruta picada y queso, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El retiro inició luego de que Cut Fruit se enterara de que su proveedor de queso tipo Brie estaba retirando su producto, porque podría estar contaminados con *L. monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: Caribou Coffee Fruit and Cheese Plate de 6.2 oz, con número de artículo: 3818. Este se distribuye de

Caribou Stores a MSP Airport Caribou, en el aeropuerto MSP de Minnesota.

Finalmente, se insta a los consumidores a no consumir los productos, sino destruirlos.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), en la producción y procesamiento primario; así como otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA'.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (07 de octubre 2022). Cut Fruit Express Recalls Caribou Coffee Fruit and Cheese Plate Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/cut-fruit-express-recalls-caribou-coffee-fruit-and-cheese-plate-because-possible-health-risk>

DIRECCIÓN EN JEFE



Líbano: Aislamiento e identificación de cepas bacterianas con capacidad para biodegradación del clorpirifos.



Imagen: IPN.

Recientemente, investigadores de universidades de Líbano y Egipto publicaron un estudio, que tuvo como objetivo aislar, identificar y evaluar cepas bacterianas, por su capacidad para degradar al insecticida organofosforado clorpirifos.

Como antecedente, se menciona el clorpirifos representa un peligro para el ambiente, por su toxicidad y persistencia en suelo y agua; y que la biorremediación es un enfoque prometedor para eliminar plaguicidas del suelo. Por lo anterior, se realizó identificación de cepas aisladas del suelo, mediante secuenciación del gen 16S rDNA, y se evaluó su efectividad para degradar al insecticida, así como su efecto sobre el crecimiento de plantas de lechuga.

Como resultado, se identificaron dos cepas bacterianas eficientes (a las que se denominó RS1 y RS3), de las especies *Stenotrophomonas maltophilia* y *Acinetobacter calcoaceticus*. Estas degradaron el 71.3% (RS1), 73.5% (RS3) y 80% (RS1+RS3) del clorpirifos, en medio de cultivo líquido; en tanto que, en suelos contaminados artificialmente, la degradación varió entre 84.4% y 90.11%. Por otro lado, los experimentos con plantas revelaron que, ante la presencia de RS1 y RS3, mejoró el crecimiento de la lechuga en términos del porcentaje de germinación, así como de la longitud y peso de brotes y raíces.

Finalmente, se resalta que ambos aislamientos son candidatos promisorios para biorremediación de sitios contaminados con clorpirifos y como biofertilizantes.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP), lo que permite reducir los posibles riesgos de contaminación química.

Referencia: Omeiri, M. et al. (12 de octubre de 2022). Biodegradation of chlorpyrifos by bacterial strains isolated from Lebanese soil and its association with plant growth improvement. *Bioremediation Journal*. <https://doi.org/10.1080/10889868.2022.2130874>