



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



20 de septiembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Infecciones por <i>Salmonella enterica</i> Newport asociadas con el consumo de productos de res, en México.	2
Bélgica: Detección de plaguicidas en arroz procedente de India.....	3
Polonia: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en ajonjolí procedente de India.	4
Nueva Zelanda: Emite advertencia por posible contaminación de frutillas importadas, con el virus de la hepatitis A.	5
Canadá: Retiro de hongos enoki por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	6
Austria: Autoridades investigan brote histórico de <i>Listeria monocytogenes</i>	7

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Infecciones por *Salmonella enterica* Newport asociadas con el consumo de productos de res, en México.



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

Recientemente, los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA notificaron infecciones por la bacteria patógena *Salmonella enterica* serotipo Newport multirresistente a antibióticos, en personas que habían visitado México.

Se señala que varios de los enfermos dijeron haber consumido, en México, carne fresca, cecina o carne seca de res, y/o queso (Oaxaca o de otro tipo) antes de presentar síntomas. No se precisa la cantidad de casos.

Salmonella spp. se puede encontrar en una amplia variedad de alimentos. La mayoría de las personas que enferman a causa de esta bacteria, presentan síntomas de diarrea, fiebre y calambres estomacales, los cuáles generalmente comienzan entre 6 horas y 6 días después de la infección, y duran 4 a 7 días; los grupos más vulnerables incluyen a niños menores de 12 meses de edad, personas con sistemas inmunológicos debilitados y adultos mayores.

Cabe señalar que México realiza acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y 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:

Centers for Disease Control and Prevention (15 de septiembre de 2022). A Strain of Multidrug-Resistant *Salmonella* Newport in Mexico. Recuperado de: <https://wwwnc.cdc.gov/travel/notices/watch/salmonella-newport-mexico>

DIRECCIÓN EN JEFE

Bélgica: Detección de plaguicidas en arroz procedente de India.



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 Bélgica detectaron, con base en un control fronterizo, residuos de los plaguicidas imidacloprid, tiametoxam y triciclazol, en arroz procedente de India.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.028 de imidacloprid, 0.064 de tiametoxam y 0.021 mg/kg-ppm de triciclazol, cuando el límite máximo permisible en Bélgica, para los tres ingredientes activos, es de 0.01 mg/kg-ppm.

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 importado arroz procedente de India.

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). (20 de septiembre de 2022). NOTIFICATION 2022.5442. Pesticides residues in rice from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/569897>

DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Detección de *Salmonella* sp. en ajonjolí procedente de India.



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 Polonia detectaron, con base en un control fronterizo, *Salmonella* sp. en ajonjolí procedente de India.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* sp. en un cargamento de ajonjolí, cuando el límite máximo permisible en Polonia es “Nulo”.

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 la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de ajonjolí originario de India.

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 microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (20 de septiembre de 2022). NOTIFICATION 2022.5445. *Salmonella* spp. in sesame seeds from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/570823>

DIRECCIÓN EN JEFE



Nueva Zelanda: Emite advertencia por posible contaminación de frutillas importadas, con el virus de la hepatitis A.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que las Autoridades de Nueva Zelanda emitieron una advertencia, debido a la posible contaminación de frutillas congeladas, importadas, con el virus hepatitis A.

De acuerdo con el comunicado, la advertencia obedece a la ocurrencia de casos recientes de personas enfermas a nivel nacional, así como a registros históricos internacionales, que evidencian el riesgo de exposición a la hepatitis A por el consumo de frutillas congeladas.

Asimismo, se señala que, dada la proximidad del periodo de mayor consumo de frutillas, la institución encargada de la Inocuidad Alimentaria en Nueva Zelanda ha emitido información y recomendaciones, dirigidas a proveedores y consumidores de este tipo de productos, a fin de que se minimice el riesgo de infección por el virus referido. Otras acciones para gestionar el problema incluyen requisitos de muestreo y diagnóstico del virus de la hepatitis A en frutillas importadas, previo a su distribución para venta.

Finalmente, se refiere que para las autoridades de Nueva Zelanda la salud de los consumidores es prioritaria, por lo que, ante la identificación del patógeno, tomarán las medidas apropiadas, incluido el retiro del producto.

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

Referencia:

Food Safety News. (15 de septiembre 2022). New Zealand issues hepatitis A warning for frozen berries following illnesses. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/09/new-zealand-issues-hepatitis-a-warning-for-frozen-berries-following-illnesses/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de hongos enoki por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés), se dio a conocer que la empresa Kam Ding Investment Ltd. está retirando del mercado hongos enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Enoki Mushroom”, Código Universal del Producto (UPC) 4 892742 010234, porciones de 200 g. Este fue vendido en la provincia de Columbia Británica, y es posible que se también se haya distribuido a otras provincias y territorios.

El retiro derivó de los resultados de las pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de este producto. Asimismo, continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar a la retirada de otros productos.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir, vender o distribuir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de hongos enoki procedentes de Canadá.

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 microbiológicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (18 de septiembre de 2022). K-Fresh Fresh Produce brand Enoki Mushroom recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/k-fresh-fresh-produce-brand-enoki-mushroom-recalled-due-listeria-monocytogenes>

DIRECCIÓN EN JEFE

Austria: Autoridades investigan brote histórico de *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que las Autoridades de Austria continúan con la investigación del brote de *Listeria monocytogenes*, que se ha presentado desde 2020.

De acuerdo con la notificación, se han reportado ocho casos de personas enfermas, entre 2020 y 2022, tres de las cuales fallecieron.

Según los resultados de las pruebas de laboratorio realizados por la Agencia Austriaca para la Salud y la Seguridad Alimentaria (AGES), en todos los casos hubo infecciones por *L. monocytogenes*.

Finalmente, se indica que la empresa Käserei Gloggnitz ha retirado del mercado todos sus productos a base de queso crema y tipo kajmak, así como yogurt bebible, debido a la posible contaminación con la bacteria.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

Referencia:

Food Safety News. (20 de septiembre 2022). Three dead in Austrian *Listeria* outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/09/three-dead-in-austrian-listeria-outbreak/>