



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



5 de abril de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Brote de infección por <i>Vibrio parahaemolyticus</i> es vinculado a carne de cangrejo fresca importada de Venezuela.....	2
Bélgica: Detección de Norovirus en ostras originarias de Francia.	3
EUA: Actualización del Código de Regulaciones Federales modifica límites máximos de residuos de plaguicidas.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE**EUA: Brote de infección por *Vibrio parahaemolyticus* es vinculado a carne de cangrejo fresca importada de Venezuela.**

Imagen: CBS News.

Recientemente, distintas instituciones científicas y gubernamentales de EUA, publicaron los resultados de la investigación de un brote multiestatal de infecciones por *Vibrio parahaemolyticus*, los cuales vinculan al mismo con carne de cangrejo fresca procedente de Venezuela.

Como antecedente, se menciona que el brote comprende 26 casos de personas enfermas, nueve de ellas con hospitalización.

La nota destaca que los laboratorios estatales y los de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), obtuvieron aislamientos de *V. parahaemolyticus*, *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes*, de muestras de carne de cangrejo colectadas en varios puntos de distribución de EUA. Posteriormente, realizaron secuenciación del genoma completo y análisis filogenéticos, así como rastreo para determinar la fuente origen de la carne; las restricciones de viaje de EUA a Venezuela impidieron las inspecciones *in situ*.

Como resultado, se identificaron diversos proveedores venezolanos que suministraban varias marcas de carne de cangrejo, pero no se confirmó que la fuente de origen del brote correspondiera a una sola empresa. Así mismo, con base en los hallazgos de la investigación, se emitieron comunicados públicos que recomendaban no consumir carne de cangrejo importada de Venezuela, y se incluyó a las empresas potencialmente implicadas, en las alertas de importación.

Finalmente, se destaca que el brote multiestatal referido ilustra la importancia del cumplimiento de las prácticas y regulaciones de inocuidad alimentaria, aplicables a pescados y mariscos importados.

Cabe señalar, que en México se realizan acciones en materia de inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Seelman, S. L. et al. (4 de abril de 2023). An Outbreak Investigation of *Vibrio parahaemolyticus* Infections in the United States Linked to Crabmeat Imported from Venezuela: 2018. Foodborne Pathog Dis. Recuperado de: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/37015074/>.

DIRECCIÓN EN JEFE

Bélgica: Detección de Norovirus en ostras originarias de Francia.



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 de mercado, las autoridades de Bélgica detectaron Norovirus en ostras originarias de Francia.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de Norovirus en un

cargamento de ostras, cuando el límite máximo permisible en Italia es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. No se han reportado casos de personas con afectaciones asociadas con el producto.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México realizó importaciones de ostras originarias de Francia.

Cabe señalar que en México 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 microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (5 de abril de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.2326. Norovirus in oysters from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/605082>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Actualización del Código de Regulaciones Federales modifica límites máximos de residuos de plaguicidas.



<https://www.hqts.com/>

Recientemente, el gobierno de EUA actualizó su Código de Regulaciones Federales (CFR) en su Título 40, Capítulo I, Subcapítulo E, Parte 180, Subparte C, para incluir cambios relativos a límites máximos de residuos (LMRs) de plaguicidas de uso agrícola.

Como antecedente, se menciona que las tolerancias establecidas en la Subparte C corresponden a residuos resultantes de la aplicación de plaguicidas antes de la cosecha o sacrificio de animales, a menos que se indique lo contrario.

Se precisa que las modificaciones corresponden al establecimiento de LMRs para el fungicida fludioxonil y el regulador del crecimiento trinacpac-etil (incluidos los metabolitos de ambos) en o sobre los productos agrícolas y/o pecuarios que se enlistan en tablas anexas. En el primer caso, se establecen tolerancias para productos como frutillas (excepto arándano), verduras de hoja verde, cebolla y otras hortalizas (excepto tomate), cítricos y frutales de hueso, entre otros. En el segundo caso, los productos para los que se contemplan LMRs incluyen granos (trigo, arroz, avena, cebada y centeno), así como carne y subproductos de bovinos, caprinos, porcinos, equinos y aves, entre otros.

Finalmente, se indica que los métodos analíticos utilizados para determinar si los residuos de plaguicidas cumplen con las tolerancias referidas, corresponden a los establecidos por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA).

Cabe señalar que, en México, el SENASICA vigila que los plaguicidas que se pretenda registrar para uso agrícola, cuenten con Dictamen de Efectividad Biológica (sobre el cual emite una opinión técnica), y que la importación, formulación, comercialización y aplicación de los mismos, cumpla con las especificaciones fitosanitarias y de buen uso, establecidas en la normatividad.

Referencia: U.S. Government (abril de 2023). Code of Federal Regulations, Subpart C - Specific tolerances. https://www.ecfr.gov/recent-changes?search%5Bhierarchy%5D%5Bchapter%5D=I&search%5Bhierarchy%5D%5Bpart%5D=180&search%5Bhierarchy%5D%5Bsubchapter%5D=E&search%5Bhierarchy%5D%5Bsubpart%5D=C&search%5Bhierarchy%5D%5Btitle%5D=40&search%5Blast_modified_after%5D=2023-03-21