



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



06 de enero de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de aguacate Hass por contaminación con residuos de plaguicidas.	2
Italia: Detección de Norovirus en ostras originarias de Francia.	3
Reino Unido: Investigación del origen de dos brotes de ETAs, vinculados con melón y sandía importados.	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de aguacate Hass por contaminación con residuos de plaguicidas.



Recientemente, a través del Boletín de Intoxicación Alimentaria, se dio a conocer que la compañía Four Seasons Produce Warehouse #2/Sunrise Logistics Inc., de Ephrata, Pensilvania, EUA, está retirando del mercado aguacate Hass, debido a contaminación con residuos de plaguicidas.

El comunicado señala que el producto contaminado sobrepasa los límites de tolerancia de plaguicidas establecidos en el

Código Federal de Regulaciones (CFR), y se comercializó en bolsas de plástico de color verde, cada una con seis piezas de aguacate (11 bolsas/caja). La etiqueta muestra el código de barras 849351000013 y el número de artículo 647466.

Se precisa que un total de 40 cajas están incluidas en el retiro, el cual fue iniciado voluntariamente por la empresa. Asimismo, se indica que el aguacate se distribuyó a dos consignatarios localizados en Nueva Jersey y Pensilvania, respectivamente. No se especifican los plaguicidas involucrados y se indica que no hay información sobre posibles reacciones adversas relacionadas con el consumo 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 (SRRRC); y otras que coadyuvan, como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: Food Poisoning Bulletin (5 de enero de 2022). Four Seasons Haas Avocados Recalled For Pesticide Contamination. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2023/four-seasons-haas-avocados-recalled-for-pesticide-contamination/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: 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 Francia detectaron Norovirus en ostras.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de Norovirus en dos muestras de un cargamento de ostras, cuando el límite máximo permisible en Francia es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida aplicada fue la prohibición de uso del producto.

Finalmente, se menciona que las ostras contaminadas presuntamente ya no se encuentran en el mercado.

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

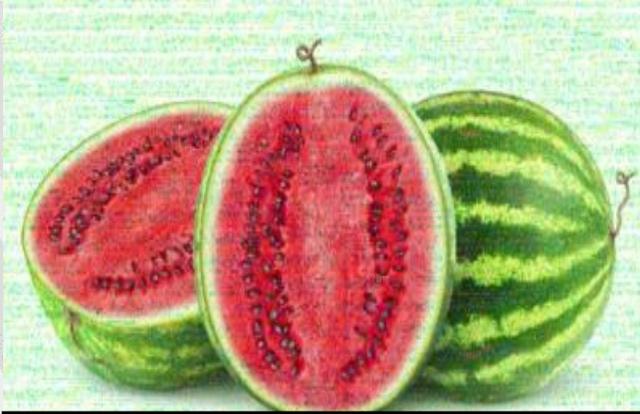
Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (06 de enero de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.0127. Norovirus in ostriche concave origine Francia/Norovirus in oysters from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/589868>



Reino Unido: Investigación del origen de dos brotes de ETAs, vinculados con melón y sandía importados.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, investigadores de la Agencia de Seguridad Sanitaria de Reino Unido, publicaron un estudio que revela el origen de dos brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), vinculados con melón y sandía importados.

El trabajo describe que, durante 2021, se registraron dos brotes de ETAs en Reino Unido. Para el primero de ellos, el cual se presentó entre marzo y julio y constó de 113 casos de *Salmonella* Braenderup, estudios epidemiológicos identificaron al melón Galia como vehículo de infección; posteriormente, se aisló la cepa del brote a partir de dos muestras de melón Galia importado de Honduras. El segundo brote ocurrió en julio y agosto, derivando 17 casos de infecciones por *Escherichia coli*, productora de toxina Shiga (STEC) O157:H7; el análisis de los datos recopilados mediante cuestionarios, implicó a sandía precortada importada de Europa por un comerciante minorista, como el producto asociado a las infecciones.

Finalmente, se destaca que las frutas y verduras para ensalada son una fuente común de brotes de ETAs, ya que estos alimentos generalmente se consumen crudos, siendo poco probable que el lavado, por sí solo, elimine a los microorganismos contaminantes, por lo que los esfuerzos deben centrarse en la prevención de la contaminación microbiana, tanto en la producción, como durante el procesamiento, distribución y comercialización de dichos vegetales.

Referencias:

Yung Wai Chan, *et al.* (01 de enero de 2023). Two Outbreaks of Foodborne Gastrointestinal Infection Linked to Consumption of Imported Melons, United Kingdom, March to August 2021. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2022.100027>

Food Safety News. (06 de enero de 2023). The second outbreak in the UK due to imported melons revealed. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/01/second-outbreak-in-uk-due-to-imported-melons-revealed/>