



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



09 de enero de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	2
Finlandia: Detección de ocratoxina A y óxido de etileno en nuez moscada procedente de India.....	3
Polonia: Peligros microbiológicos asociados con el creciente consumo de moluscos.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen: CESAVERP.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

La alerta se enfoca en productos agrícolas sin procesar, de personas físicas y morales, que se recomienda retener sin examen físico, debido a detección de residuos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en el Manual de Procedimientos Reglamentarios.

De acuerdo con la actualización del 29 de diciembre, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Growherbs S. de R.L. de C.V.**, por detección de **ciantraniliprol** en **cebollín** originario de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 03/01/2023).
- **Rolando Solorio Ortiz**, por detección de **ciantraniliprol** en **cebollín** originario de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 03/01/2023).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el **ciantraniliprol** está autorizado para aplicación en cebollín.

Asimismo, ninguna unidad de producción se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizados al 02 de enero de 2023.

En lo que va de 2023, solamente se han registrado las dos notificaciones referidas, sobre retención de mercancías agrícolas por residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que en el territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas; así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (09 de enero de 2023). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_259.html

DIRECCIÓN EN JEFE



Finlandia: Detección de ocratoxina A y óxido de etileno en nuez moscada 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, con base en un control fronterizo, las autoridades de Finlandia detectaron ocratoxinas A y óxido de etileno, en nuez moscada procedente de India.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 132 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de ocratoxina A y 1.1

mg/kg - ppm, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Finlandia son de 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb y 0.1 mg/kg - ppm, respectivamente.

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

Finalmente, se precisa que el producto contaminado será reenviado o destruido.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de nuez moscada originaria 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). (09 de enero de 2023). NOTIFICATION 2023.0146. Too much ochratoxin A and unauthorised substance ethylene oxide in grounded nutmeg from India via Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/590120>

DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Peligros microbiológicos asociados con el creciente consumo de moluscos.



Imagen: <https://www.ecologiaverde.com>

Recientemente, científicos de distintas instituciones de investigación de Polonia, publicaron un estudio en el que revisan los peligros microbiológicos vinculados con el creciente consumo de moluscos, a nivel mundial.

El comunicado señala que el consumo de mariscos tales como conchas de arcas, almejas, berberechos y ostras, ha aumentado en las últimas décadas y, con ello, se han vuelto más frecuentes las infecciones por patógenos transmitidos por este tipo de alimentos.

Se precisa que, entre las principales bacterias patógenas gram negativas que contaminan a los moluscos, se encuentran: *Pseudomonas* spp., *Aeromonas* spp., *Vibrio* spp., *Shewanella* spp., y *Escherichia coli* y coliformes. Asimismo, se indica que las bacterias gram positivas más frecuentes incluyen a: *Nocardia* spp. y *Clostridium difficile*.

Los investigadores concluyen que es necesario un sistema de monitoreo constante de los peligros microbiológicos asociados con moluscos, incluyendo a los patógenos referidos, a fin de detectar la presencia de especies bacterianas emergentes, como *Pseudomonas* spp. y *Vibrio* spp., y estudiar la distribución de los genes que codifican la resistencia a antibióticos. Además, se debe crear un programa global unificado, que contemple recomendaciones sobre el uso de antibióticos, conjuntamente con un monitoreo ambiental y de alimentos.

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.

Referencia:

Kijewska, A. et al. (9 de enero de 2022). Molluscs—A ticking microbial bomb. *Frontiers in Microbiology*, Sec. Food Microbiology. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.1061223>