



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



10 de enero de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Intoxicación por plomo en Nebraska, vinculada con hierbas y especias contaminadas con metales pesados.....	2
China: Nuevo Plan de Acción Nacional para combatir la resistencia a los antimicrobianos.....	3
China: Hong Kong suspende importación de ostras crudas procedentes de Irlanda, debido a su posible contaminación microbiológica.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Intoxicación por plomo en Nebraska, vinculada con hierbas y especias contaminadas con metales pesados.



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

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que un estudio del Departamento de Salud del Condado de Douglas (DCHD), estado de Nebraska, EUA, reveló la vinculación de intoxicaciones de niños por plomo, con el consumo de hierbas y especias contaminadas con metales pesados.

Como antecedente, se menciona que pruebas médicas realizadas en 2021, encontraron altos niveles de plomo en niños del condado referido, principalmente en grupos de refugiados que huyeron de Afganistán.

De acuerdo con el comunicado, las hierbas y especias fueron la segunda causa de intoxicación por plomo en los niños del condado de Douglas. Se precisa que los inmigrantes del sur de Asia están más expuestos a la contaminación con metales pesados, particularmente los originarios de India, Myanmar y Afganistán, cuya gastronomía depende en gran medida de hierbas y especias provenientes de sus países de origen. No obstante, la comunidad en general podría estar en riesgo, pues se ha detectado plomo y otros metales pesados en especias de marcas comerciales reconocidas, en tiendas de todo el mundo.

Se señala que, según el DCHD, las hierbas más propensas a contaminación con metales pesados incluyen al orégano, hojas de laurel y hojas de té; y las especias de mayor riesgo son el comino, curry en polvo, masala (mezcla de especias de la cocina india), cúrcuma y chile en polvo. Por otra parte, se refiere que Consumer Reports (organización de consumidores de EUA) realizó pruebas a 126 hierbas y especias, incluidas las principales marcas, encontrando que casi un tercio contenía metales pesados en niveles altos, por lo que está solicitando a la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) regulaciones más estrictas.

Cabe señalar que México realiza acciones de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, y otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Food Safety News (10 de enero de 2022). Heartland study finds spices second only to paint for the lead poisoning of children. <https://www.foodsafetynews.com/2023/01/heartland-study-finds-spices-second-only-to-paint-for-the-lead-poisoning-of-children/>
https://omaha.com/news/local/spices-found-to-be-a-significant-source-of-lead-poisoning-in-douglas-county/article_f64db444-8c47-71ed-9240-2b90c7ed6d19.html



China: Nuevo Plan de Acción Nacional para combatir la resistencia a los antimicrobianos.



Imagen de uso libre

Recientemente, investigadores de la Comisión Nacional de Salud de China desarrollaron un plan de acción nacional para combatir la resistencia a los antimicrobianos (RAM).

Como antecedente, se menciona que la creación de planes de acción nacionales sobre la RAM fue un elemento importante del plan de acción mundial presentado por la Organización Mundial de la Salud (OMS), en 2015, para abordar la crisis emergente

de la RAM. Posteriormente, una encuesta de la OMS, realizada en 2021, mostró que 86% de los países que respondieron habían desarrollado planes de acción nacionales multisectoriales contra la RAM, pero solo 20% monitoreaba activamente la implementación de los mismos.

Por lo anterior, en octubre de 2022, China anunció su “Plan de Acción Nacional para combatir la RAM (2022-2025)”, el cual se enfoca en la necesidad de controlar eficazmente los principales patógenos de origen humano y animal, y brinda nuevos objetivos anuales e indicadores más detallados, que coadyuvan al combate de la RAM. Dicho Plan tiene cinco objetivos clave, que incluyen: disminuir la tasa de aparición de organismos resistentes y prevenir la propagación de sus infecciones; fortalecer la red nacional de vigilancia de la salud, encargada del monitoreo de la RAM; acelerar la investigación (básica y aplicada) y el desarrollo de nuevos antibióticos, vacunas y diagnósticos; establecer normas nacionales sobre el desempeño de laboratorios de referencia, en materia de susceptibilidad a los antimicrobianos; y mejorar la colaboración internacional y las capacidades para prevenir, vigilar y controlar la RAM.

Finalmente, se indica que, desde el hallazgo del gen MCR-1 en China, en 2016, los expertos en salud pública han estado preocupados por el uso generalizado de antibióticos y los altos niveles de RAM en ese país. Aunado a lo anterior, los datos de la Red de Vigilancia Antimicrobiana de China, de 2021, muestran resistencia de algunas bacterias.

Referencia:

Cidrap. (29 de diciembre de 2022). China publishes new national action plan to combat antimicrobial resistance. Recuperado de: <https://www.cidrap.umn.edu/antimicrobial-stewardship/china-publishes-new-national-action-plan-combat-antimicrobial-resistance>

DIRECCIÓN EN JEFE



China: Hong Kong suspende importación de ostras crudas procedentes de Irlanda, debido a su posible contaminación microbiológica.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Satefy News, se dio a conocer que el Centro para la Seguridad Alimentaria (CFS) del Departamento de Higiene Alimentaria y Ambiental de Hong Kong ordenó suspender la importación de ostras crudas cosechadas en Carlingford Lough, Irlanda, luego de reportes de personas que enfermaron tras consumirlas.

Se precisa que la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda, la Autoridad de Protección de la Pesca Marítima y el Instituto Marino, están investigando la fuente sospechosa de dos grupos de casos de intoxicación alimentaria que ocurrieron en Hong Kong, posiblemente vinculados al consumo de ostras crudas recolectadas en Carlingford Lough, Irlanda.

Según el comunicado, 16 personas (ocho hombres y ocho mujeres, de 25 a 36 años de edad) reportaron haberse enfermado después de consumir ostras.

Finalmente, el CFS ha comunicado al proveedor y a los restaurantes afectados que dejen de suministrar y vender las ostras crudas afectadas; además, se está rastreando la distribución del producto afectado.

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

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 y procesamiento primario de productos pesqueros.

Referencia:

Food Satefy News. (08 de enero de 2023). Irish oysters blocked in Hong Kong. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/01/irish-oysters-blocked-in-hong-kong-beef-exports-to-china-resume/>