



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



27 de febrero 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

EUA: Retiro de hongos Enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

EUA: Prevalencia y resistencia a antimicrobianos de *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp., en pechuga de pollo cruda. 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 24 de febrero, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Agrícola Valencia**, por detección de **fipronil** en **chile jalapeño** originario de Guaymas, **Sonora** (fecha de publicación: 22/02/2023).
- **Dulce Iran Jiménez Conde**, por detección de **carbendazim** en **lechuga iceberg** originaria de Quecholac, **Puebla** (fecha de publicación: 24/02/2023).
- **Productores Agrícolas Caba S.P.R. de R.L. de C.V.**, por detección de **carbendazim y tebuconazole** en **lima** originaria de Tuxtepec, **Oaxaca** (fecha de publicación: 24/02/2023).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el carbendazim está autorizado para aplicación en lima. En contraste, los siguientes plaguicidas carecen de autorización para aplicarse en los cultivos que se señala: carbendazim, en lechuga; fipronil, en chile jalapeño; y tebuconazole, en lima.

Ninguna de las empresas referidas 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), actualizado al 8 de febrero de 2023.

En lo que va de 2023, se han registrado 28 notificaciones 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). (27 de febrero 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_258.html

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de hongos Enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, se dio a conocer que la empresa Jan Fruits Inc., de Vernon, California, está retirando del mercado hongos Enoki importados de Taiwán, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: "Taiwan Best Quality Enoki Natural Mushroom***Manufacturer: Changhua County Mushrooms Production Cooperative", Código de Producto Universal (UPC) 8 51084 00835 8, en paquetes de plástico transparente de 200 g. Estos fueron vendidos a

pequeños distribuidores o mayoristas de productos agrícolas locales para su posterior comercialización en tiendas minoristas de California y Hawái.

El retiro se determinó tras un muestreo de rutina realizado por el estado de Hawái, el cual reveló la presencia de la bacteria patógena.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de los productos, y que la producción y distribución de estos ha sido suspendida, en tanto la FDA y la compañía continúan investigando el origen de la contaminación.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir 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 EUA.

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:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (24 de febrero 2023). Jan Fruits Inc. Recalls Enoki Mushrooms Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/jan-fruits-inc-recalls-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk-1>

DIRECCIÓN EN JEFE**EUA: Prevalencia y resistencia a antimicrobianos de *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp., en pechuga de pollo cruda.**Imagen: <https://www.antena3.com/>

Recientemente, investigadores de la Organización 'Consumer Reports' publicaron un estudio en el que determinaron la prevalencia de aislamientos de las bacterias patógenas *Salmonella* spp. (SALM) y *Campylobacter* spp. (CAMP) en pechuga de pollo cruda, en EUA, y evaluaron su resistencia a múltiples antibióticos.

Como antecedente, se menciona que la carne de pollo es la más popular en EUA, y los consumidores pueden estar expuestos a SALM y CAMP multirresistentes. Por lo anterior, el estudio tuvo como objetivo determinar el porcentaje de pechugas de pollo crudas, envasadas y vendidas al menudeo, en 27 zonas metropolitanas que dieron positivo a las bacterias referidas, e investigar la susceptibilidad de los aislamientos de estas a distintos grupos de antibióticos.

Para el aislamiento e identificación de las bacterias y la evaluación de su susceptibilidad a los antibióticos, se utilizaron las metodologías de la Guía de Laboratorio de Microbiología del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del USDA, y del Sistema Nacional de Monitoreo de la Resistencia a los Antimicrobianos (NARMS), respectivamente. Como resultado, se encontró a SALM en 8.6% de las muestras analizadas y a CAMP en el 4.2%. Así mismo, 73.1% y 62.5 % de los aislamientos de SALM y CAMP, respectivamente, fueron resistentes al menos a un tipo de antibióticos; y 48.1% de los aislamientos de SALM mostraron resistencia a tres tipos de antibióticos.

Finalmente, se resalta que los resultados actuales respaldan las intervenciones que adoptan un enfoque "de la granja a la mesa" para reducir las infecciones, en humanos, por SALM resistente a antibióticos, asociadas con las aves de corral.

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

Referencia:

Mujahid, S. et al. (25 de febrero 2023). Prevalence and Antibiotic Resistance of *Salmonella* and *Campylobacter* Isolates from Raw Chicken Breasts in Retail Markets in the United States and Comparison to Data from the Plant Level. *Life* 13(3), 642. <https://doi.org/10.3390/life13030642>