



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



04 de mayo de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avance de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
Canadá: Retiro de perejil por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	4
China: Desarrollo de un nuevo método para detección de residuos de insecticidas piretroides.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica avance de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://www.fda.gov>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la actualización del 03 de mayo de 2023, hay cuatro investigaciones activas.

La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, se desglosan en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote en el que **aún no se identifica el patógeno**, vinculado a **hongos morel** (26/04/2023): continúa el rastreo, y ha iniciado la recolección y análisis de muestras; se reportan 13 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Infantis**, vinculado a **harina** (29/03/2023): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 13 casos de personas enfermas (3 con hospitalización). Se emitió un aviso relacionado con lotes específicos de harina multiusos sin blanquear y blanqueada Gold Medal de General Mills, además de un retiro de mercado.
- Brote de **Hepatitis A**, vinculado a **fresas orgánicas congeladas** provenientes de unidades de producción de Baja California, México (01/03/2023): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 8 casos de personas enfermas (2 con hospitalización).
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/02/2023): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 18 casos de personas enfermas (17 con hospitalización).

La lista 2023 engloba un total de cinco brotes de ETAs, dos vinculados con productos no identificados, uno con hongos morel, uno con harina y uno con fresas orgánicas congeladas.



DIRECCIÓN EN JEFE

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC); y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Por ello, el SENASICA realiza visitas de verificación a unidades de producción primaria certificadas en SRRC, que producen vegetales, en las cuales se constata la implementación y mantenimiento de medidas higiénico sanitarias para prevenir la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, lo que ha permitido descartar contaminación en vegetales de origen mexicano.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (03 de mayo 2023). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN EN JEFE

Canadá: Retiro de perejil por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente: CFIA

Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés), se dio a conocer que la empresa Trudeau Farms está retirando del mercado perejil rizado, por posible contaminación con *Salmonella* spp.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta:

“Curly parsley”, Código Universal del Producto (UPC) 0 68567 12520 8, porciones de 160 g. Este fue vendido en tiendas minoristas Provigo y Maxi, en la provincia de Quebec.

El retiro derivó de los resultados de pruebas realizadas por la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo del producto. Asimismo, continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir, vender o distribuir 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 perejil procedente de Canadá.

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:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (03 de mayo de 2023). Trudeau Farms brand Curly Parsley recalled due to Salmonella. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/trudeau-farms-brand-curly-parsley-recalled-due-salmonella>

DIRECCIÓN EN JEFE



China: Desarrollo de un nuevo método para detección de residuos de insecticidas piretroides.



Imagen: <https://tecnosolucionescr.net>

Recientemente, a través del portal AgNews, se dio a conocer que investigadores de la Universidad de Wuhan, China, desarrollaron un nuevo método para la detección de residuos de insecticidas piretroides.

El método consiste en la absorción con una barra agitadora (SBSE), recubierta con un material polimérico

denominado SNW (redes de base de Schiff), que mejora la eficiencia de extracción de las moléculas. Dicho aditamento se utiliza conjuntamente con cromatografía de líquidos de alto rendimiento acoplada a detección ultravioleta (HPLC-UV). Se precisa que la barra agitadora de SNW / polidimetilsiloxano (PDMS), preparada por el método sol-gel, es capaz de extraer los piretroides de baja polaridad a través de enlaces hidrofóbicos, covalentes o de hidrógeno.

Se destaca que la barra agitadora SNW / PDMS mostró una alta eficiencia para la extracción de los piretroides y buena estabilidad mecánica (incluso cuando se reutilizó más de 50 veces), habiéndose aplicado para la determinación de residuos de los insecticidas en muestras de tabaco, con buenos resultados. Se precisa que el método tiene un límite de detección de 0.20-0.66 µg/L, con una desviación estándar relativa de 2.3-8.2%, que cumple con los requisitos de análisis de trazas de residuos de plaguicidas en tabaco.

Finalmente, se indica que el método tiene potencial para la detección de otros plaguicidas en varios cultivos agrícolas, proporcionando una alternativa a los procedimientos actuales, que requieren pretratamiento extenso de la muestra.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

AgNews. (3 de mayo de 2023). Wuhan University researchers develop new method for detecting pyrethroid pesticides in tobacco. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---46336.htm>

<https://doi.org/10.1016/j.chroma.2022.463759>