



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**2 de octubre 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
Argentina: Registra alto número de casos de triquinelosis, vinculados con carne de cerdo.....	3
China: Potencial del 1,8-cineol para el control de patógenos transmitidos por alimentos, en carne. ....	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: PortalFrutícola.com

El 2 de octubre de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Jesús Martínez Reyes**, por detección de **clorpirifos, cyproconazol, tebuconazol, iprodiona, lambda cyhalotrina y fenbuconazol**, en **apio** originario de La Concordia, municipio de Los Reyes de Juárez, **Puebla** (fecha de publicación: 18/09/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), de los plaguicidas enumerados solamente el tebuconazol (formulado junto con mancozeb y azoxystrobin) está autorizado para aplicación en apio. La unidad de producción referida no 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), actualizada al 31 de julio de 2023.

En lo que va de 2023, se han registrado 80 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por detección de 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). (20 de septiembre 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Argentina: Registra alto número de casos de triquinosis, vinculados con carne de cerdo.**



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

El 29 de septiembre de 2023, a través del portal Food Safety News, se informó que, en lo que va de 2023, Argentina ha registrado un alto número de casos de triquinosis (*Trichinella* spp.), vinculados con el consumo de carne de cerdo, los cuales se concentran en las provincias de Buenos Aires y Córdoba.

El comunicado señala que, en Buenos Aires, las instituciones de salud han

reportado 582 casos de sospecha de infecciones por nematodos parásitos del género *Trichinella*, de los cuales, 248 ya han sido confirmados, 27 son probables y 304 permanecen en estudio. Estos forman parte de 6 brotes; entre ellos destaca uno que engloba 478 casos (218 confirmados), el cual ha afectado a 13 municipios. Cinco de los brotes mencionados se asocian con el consumo de carne proveniente de sacrificio doméstico; sin embargo, la mayor parte de los casos se relaciona con productos contaminados disponibles comercialmente.

El Ministerio de Salud de Argentina también ha reportado brotes del parásito en dos localidades de la provincia de Córdoba; el primero (ocurrido en el municipio de Sampacho) involucró a 4 personas y se relacionó con alimentos preparados en el hogar; el segundo (ocurrido en la comunidad de Deán Funes, región de Ischilín), incluyó 4 casos y se asoció con productos disponibles comercialmente.

Finalmente, las instancias de salud resaltan que la carne de cerdo destinada a consumo privado, está sujeta a inspección y análisis de laboratorio *post mortem*, para garantizar su inocuidad.

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:

Food Safety News (27 de septiembre de 2023). *Trichinella* reports continue in Argentina; almost 600 infected. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/09/trichinella-reports-continue-in-argentina/>



DIRECCIÓN EN JEFE



**China: Potencial del 1,8-cineol para el control de patógenos transmitidos por alimentos, en carne.**



Imagen de uso libre

El 01 de octubre de 2023, investigadores de la Universidad de Jiangsu (Zhenjiang, China), la Universidad de Alejandría (Egipto) y otras instituciones, realizaron un estudio en el que evaluaron el potencial del 1,8-cineol (principal compuesto activo del aceite esencial de cardamomo), para el control de patógenos transmitidos por alimentos (PTAs), en carne.

Los resultados del estudio mostraron que la aplicación de 1,8-cineol tuvo un impacto significativo en la supresión del crecimiento de las bacterias patógenas *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* y *Salmonella Typhimurium*, en muestras de carne almacenadas durante 7 días a 4 °C. Lo anterior, con la ventaja de que el color de la carne no se vio afectado negativamente. Se precisa que las concentraciones mínimas para un efecto inhibitorio o bactericida, oscilaron entre 12.5-25 y 25-50 mg/ml, respectivamente. Se infiere que el 1,8-cineol podría actuar afectando la membrana celular bacteriana, provocando con ello la fuga de proteínas intracelulares.

Finalmente, se destaca que, de acuerdo con los resultados desfritos, los aceites esenciales de cardamomo, y sus componentes bioactivos, tienen potencial de uso en el control de PTAs, para mejorar la inocuidad y conservación de la carne.

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: Mabrouk S., Sameh SA., Haiying C., Lin L., Shima ES. (01 de octubre de 2023). Exploring the potential of 1,8-cineole from cardamom oil against food-borne pathogens: Antibacterial mechanisms and its application in meat preservation. *Microbial Pathogenesis*, Volume 184 (2023). <https://doi.org/10.1016/j.micpath.2023.106375>.