



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



26 de octubre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
Canadá: Retiro de hongos enoki, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
China: Método para determinación simultánea de fungicidas triazoles, en muestras de origen animal.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



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



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

El 25 de octubre de 2023, 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 última actualización, dos investigaciones se encuentran 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 de **Salmonella Thompson**, vinculado a **cebolla (cortada en cubos)** (04/10/2023): continúa el rastreo y ha iniciado la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 73 casos de personas enfermas (15 hospitalizados).
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a **helado** (09/08/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, recolección y análisis de muestras, y un retiro de mercado. Se reportan 2 casos de personas enfermas (ambas con hospitalización). Además, se incluyeron resultados de muestreo estatales, los cuales confirman que las tazas de helado Soft Serve On The Go, retiradas del mercado, causaron este brote.

La lista 2023 engloba un total de 17 brotes de ETAs, nueve vinculados con verduras de hoja verde, brócoli, hongos morel, fresas orgánicas congeladas, cebolla (cortada en cubos), salsa “pico de gallo”, harina, helado y masa cruda (uno de cada uno), y ocho más con productos no identificados.

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.



DIRECCIÓN EN JEFE

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). (25 de octubre de 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 hongos enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: CFIA

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 25 de octubre de 2023, se dio a conocer que la empresa Lian Teng Produces Inc. está retirando del mercado hongos enoki, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Champignon Énoki”, marca Lian Teng, en paquetes de 200 g, Código Universal del Producto (UPC) 4 892742 010425. Este fue vendido en las provincias de Ontario y Quebec.

El retiro derivó de resultados de pruebas de 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 casos de infecciones asociadas con el consumo del producto. Así mismo, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

En el contexto nacional, México no ha importado hongos enoki procedentes de Canadá. Cabe señalar que en el país 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). (25 de octubre de 2023). Lian Teng brand Enoki Mushroom recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/lian-teng-brand-enoki-mushroom-recalled-due-listeria-monocytogenes>

DIRECCIÓN EN JEFE**China: Método para determinación simultánea de fungicidas triazoles, en muestras de origen animal.**

Fuente: SCIENCE DIRECT.COM

El 21 de octubre de 2023, investigadores de la Academia China de Agronomía (CAAS) y la Universidad de Shihezi, publicaron un estudio sobre el desarrollo de un método que permite la determinación simultánea de 21 fungicidas triazoles, en alimentos de origen animal, mediante cromatografía líquida de ultra alta resolución, acoplada a espectrometría de masas.

Se señala que el método se desarrolló en condiciones cromatográficas optimizadas, para lo cual se utilizó acetonitrilo CH₃CN en la extracción de los fungicidas; posteriormente se usaron 100 mg de adsorbente C18, para purificar las muestras; y finalmente se utilizó una solución de acetonitrilo-agua, para diluirlas. Se precisa que el método mostró una selectividad, exactitud y precisión sobresalientes, ya que, al aplicar una curva estándar de coincidencia de matriz, los resultados de detección de los 21 fungicidas triazoles mostraron buenas relaciones lineales (0.1-20 µg·L⁻¹, coeficiente de determinación R² > 0.99). El límite de detección y el límite de cuantificación fueron de 0.1 a 0.3 µg/kg y 0.3-0.9 µg/kg, respectivamente. Finalmente, se analizaron 30 muestras de origen animal (huevo, pollo, ternera, cordero, hígado de cerdo, cerdo); las concentraciones de todos los fungicidas triazoles estuvieron por debajo del límite mínimo de detección (0.1 µg·kg⁻¹).

Se precisa que, este método puede proporcionar datos de referencia para la identificación eficaz de residuos de plaguicidas en muestras de origen animal, permitiendo verificar la inocuidad de los alimentos.

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: Science Direct (21 de octubre de 2023). Simultaneous determination of triazole fungicides in animal-origin food by ultra-high-performance liquid chromatography coupled with tandem mass spectrometry. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2590157523003991>