



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**19 de abril de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Autoridades de salud advierten riesgos de consumir leche cruda, por brote de influenza aviar de alta patogenicidad..... 2

EUA: Organización destaca detección histórica de residuos de plaguicidas en productos agrícolas..... 3

Unión Europea: Prevalencia y métodos de control de parásitos transmitidos por alimentos, en especies acuícolas/pesqueras..... 4

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: Autoridades de salud advierten riesgos de consumir leche cruda, por brote de influenza aviar de alta patogenicidad.**



Imagen: Food Safety News.

El 19 de abril de 2024, a través del portal Food Safety News, se informó que, funcionarios de salud pública del estado de Michigan, están advirtiendo a la población sobre los riesgos de consumir leche cruda, debido a las detecciones del virus de la influenza aviar de alta patogenicidad (IAAP) en ganado lechero.

Como antecedente, se refiere que el virus ha sido encontrado en rebaños de ganado lechero de ocho estados de EUA, incluido Michigan. También se ha detectado en mamíferos, parvadas de pollos domésticos y aves silvestres; debido al brote, millones de pollos han tenido que ser sacrificados. Además, se han confirmado casos de infección humana en EUA (dos) y otros países.

El comunicado señala que los funcionarios de salud de Michigan, enfatizan que la pasteurización elimina al virus, sin embargo, este permanece activo en la leche cruda. Por lo anterior, instan a la población a asegurarse de que la leche, queso u otros productos lácteos que consuman, haya sido pasteurizados. Así mismo, se resalta que, si bien las buenas prácticas pecuarias pueden reducir la posibilidad de que el virus de la IAAP contamine a la leche cruda, no eliminan el riesgo por completo.

Adicionalmente, se destaca que, de acuerdo con la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), no existe preocupación por la inocuidad de los productos lácteos pasteurizados, pues se ha demostrado que este proceso inactiva bacterias y virus (incluido el de la IAAP).

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 (19 de abril de 2024). Michigan officials warn against raw milk amid outbreak of bird flu. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/04/michigan-officials-warn-against-raw-milk-amid-outbreak-of-bird-flu/>

DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Organización destaca detección histórica de residuos de plaguicidas en productos agrícolas.**



Fuente: CONSUMERREPORTS.ORG

El 18 de abril de 2024, a través del portal de la organización sin fines de lucro Consumer Reports, se dio a conocer su análisis referente a la detección histórica de residuos de plaguicidas en 30,000 muestras correspondientes a 59 cultivos agrícolas, así como en productos enlatados, secos y congelados.

Como antecedente se menciona que el análisis derivó de la revisión de datos proporcionados por el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-APHIS), sobre productos convencionales y orgánicos cultivados o importados a EUA, durante un periodo de 7 años.

El informe destaca los siguientes datos: 1) El 20% de los productos demostraron presencia de plaguicidas; siendo el pimiento, arándano, ejote, papa y fresa, los reportados con mayor frecuencia; 2) En el caso del ejote, se registró contaminación por un plaguicida de uso prohibido en cultivos agrícolas, desde hace 10 años; 3) Productos importados por EUA (principalmente algunos procedentes de México), mostraron niveles de residuos de plaguicidas catalogados como 'de riesgo'; 4) En 66% de los productos (incluidos la mayoría de los orgánicos), se detectaron niveles muy bajos de plaguicidas; y 5) En el caso productos de EUA, el riesgo más alto de contaminación por plaguicidas se concentra en unos pocos, cultivados en zonas muy específicas de ese país.

Adicionalmente, Consumer Reports insta a la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA), a fortalecer las regulaciones aplicables a plaguicidas de uso agrícola, en aras de salvaguardar la salud pública.

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:

Consumer Reports. (18 de abril de 2024). Produce Without Pesticides. Recuperado de: <https://www.consumerreports.org/health/food-contaminants/produce-without-pesticides-a5260230325/>

Food Safety News. (18 de abril de 2024). Consumer Reports investigation raises concerns about pesticides in produce. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/04/consumer-reports-investigation-raises-concerns-about-pesticides-in-produce/>



## Unión Europea: Prevalencia y métodos de control de parásitos transmitidos por alimentos, en especies acuícolas/pesqueras.



El 19 de abril de 2024, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer un estudio realizado por científicos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), en el que se indagó la prevalencia de parásitos transmitidos por alimentos, en especies acuícolas/pesqueras, y los métodos para su control.

El estudio se basa en datos disponibles, derivados de la vigilancia en especies acuícolas/pesqueras, así como en experimentos realizados por la EFSA.

Se señala que, entre 2010 y 2022, en la Unión Europea (UE) se registraron 11 brotes de *Anisakis* spp., vinculados con alimentos; en 2020, hubo otros dos (en España), los cuáles afectaron a 6 personas. De 2010 a 2023, 21 Estados miembros de la UE notificaron al Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) 544 casos de productos acuícolas/pesqueros contaminados por parásitos, siendo Italia el país con más reportes (274); los productos eran originarios principalmente de España, Marruecos y Francia; *Anisakis* spp. fue el parásito reportado con mayor frecuencia. Se resalta que, en el estudio de la EFSA, los parásitos *Anisakis pegreffii*, *A. simplex* y *Cryptocotyle lingua*, se encontraron en lubina, atún rojo del Atlántico y/o bacalao; en tanto que *Pseudamphistomum truncatum* y *Paracoenogonimus ovatus*, fueron identificados en tenca producida en jaulas abiertas (en alta mar), así como en estanques o tanques de flujo continuo.

Respecto a los métodos de control, se determinó que: la congelación y el calentamiento siguen siendo los procedimientos más eficaces para eliminar a los parásitos de los productos acuícolas/pesqueros; el procesamiento a alta presión es adecuado para algunos productos; el campo eléctrico pulsado es una tecnología prometedora; los tratamientos con ultrasonido no fueron efectivos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, 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 (19 de abril de 2024). EFSA evaluates parasites in fish and related control methods. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/04/efsa-evaluates-parasites-in-fish-and-related-control-methods/>  
[https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2024-04/EFS2\\_8719.PDF](https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2024-04/EFS2_8719.PDF)