



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



30 de abril de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Detección de ocratoxinas en pasas procedentes de EUA.	2
Canadá: Retiro de productos a base de carne y vegetales, por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
EUA: Investigadores publican análisis sobre efectos del mefenoxam en el cultivo de zanahoria.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de ocratoxinas en pasas procedentes de EUA.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 29 de abril de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de España detectaron ocratoxinas en pasas procedentes de EUA.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 14.57 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de ocratoxina A, cuando el límite máximo de residuos permisibles en España es de 8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb. El hecho se clasificó como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

La ocratoxina A es una micotoxina producida por varias especies de hongos de los géneros *Penicillium* y *Aspergillus*.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de pasas 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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (29 de abril de 2024). NOTIFICATION 2024.3431. Ocratoxina A en uvas pasas de Estados Unidos. Ochratoxin A in raisins from United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/681632>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de productos a base de carne y vegetales, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: CFIA.

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 27 de abril de 2024, se dio a conocer que la empresa Jue Wei Food (Canada) Ltd., está retirando del mercado productos a base de carne y vegetales, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Se señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: 1) “Cold beef and offal, Cold Pork Head, Spicy Stir-Fried Pork Shreds”, marca Kingwuu, en recipientes de 160 y 180 g, Código Universal del Producto (UPC) 815455 000037, 815455 000051 y 815455 000075; y 2) “Spicy Duck Neck, Spicy Duck Collarbone, Spicy Duck Tongues, Spicy Duck Head, Spicy Goose Gizzards, Spicy Beef Tripes, Spicy Duck Esophagus, Spicy Beancurd Skins”, marca T&T Kitchen, en recipientes de 160, 180, 200 y 220 g, UPC 815455 000372, 815455 000280, 815455 000303, 815455 000266, 815455 000310, 815455 000297, 815455 000273 815455 000990. Estos fueron vendidos en Alberta, Columbia Británica y posiblemente en otras provincias y territorios. Se precisa que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo de los mismos; además, la CFIA verifica que la industria esté retirando del mercado los productos contaminados.

Finalmente, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

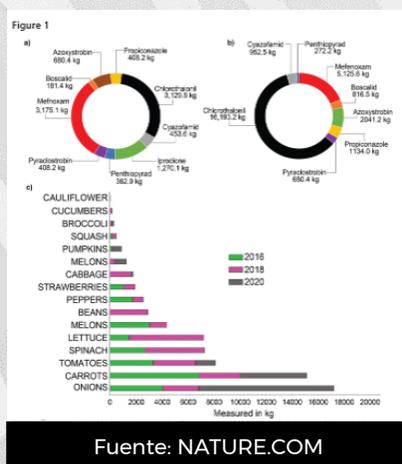
Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (27 de abril de 2024). Kingwuu brand and T&T Kitchen brand meat and vegetable products recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/kingwuu-brand-and-tt-kitchen-brand-meat-and-vegetable-products-recalled-due-listeria#tablefield-node-75448-field_affected_products-0



EUA: Investigadores publican análisis sobre efectos del mefenoxam en el cultivo de zanahoria.



El 29 de abril de 2024, a través del portal Scientific Reports, se dio a conocer que, científicos del Departamento de Microbiología y Fitopatología de la Universidad de California Riverside, publicaron un análisis referente a los efectos del fungicida mefenoxam en el cultivo de zanahoria.

Como antecedente, se destaca que el mefenoxam es un fungicida granular, ampliamente utilizado en EUA para el control de las enfermedades causadas por oomicetos, en diferentes cultivos agrícolas, incluyendo: tomate, cebolla, melón, soya, chícharo,

zanahoria, manzana, plantas ornamentales y césped. Cabe señalar que, en el caso de los cultivos de zanahoria, el fungicida se aplica principalmente para el control de *Pythium spp.*

Se señala que, para la investigación en comento, se recopilieron datos estadísticos (entre 2000 y 2020) del Servicio Nacional de Estadística Agrícola del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-NASS) y se realizó un ensayo de sensibilidad al mefenoxam, *in vitro*. El análisis referido, derivó en las siguientes conclusiones: 1) Una sola aplicación de mefenoxam, a la dosis recomendada, desencadena cambios taxonómicos y funcionales sustanciales en la comunidad fúngica del suelo, por lo tanto, la aplicación repetida del mismo puede afectar la sostenibilidad agrícola; 2) En el ensayo *in vitro*, la concentración máxima recomendada de mefenoxam (0.24 ppm) no redujo el crecimiento micelial de *P. irregulare*, pero suprimió el crecimiento de los aislamientos de *P. sulcatum* y *P. ultimum*; y 3) El crecimiento de *P. irregulare* se redujo en 11.4%, al ser tratado con mefenoxam a 100 ppm.

Cabe mencionar 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: Scientific Reports. (29 de abril de 2024). Evaluating the effects of mefenoxam on taxonomic and functional dynamics of nontarget fungal communities during carrot cultivation. Recuperado de: <https://www.nature.com/articles/s41598-024-59587-2>