



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



21 de mayo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de carne de cangrejo, por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de gamma cyhalotrina.	3
China: Desarrollo de una prueba rápida y sensible para detección de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> en mariscos.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de carne de cangrejo, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen: Food Safety News.

El 20 de mayo de 2024, la Agencia de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA notificó que la empresa Irvington Seafood Inc. (de Irvington, Alabama), está retirando del mercado carne de cangrejo, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El retiro derivó de los resultados de pruebas de laboratorio (EMSL Analytical, Inc.) en 94 muestras de carne de cangrejo, 14 de las cuales (correspondientes al lote # 133) dieron positivo a la bacteria.

La carne referida se comercializa en paquetes de 1 libra (0.45 kg), cuya etiqueta indica: el nombre de la empresa, el código AL 111-C y el tipo de producto (Jumbo, Lump, Finger y Claw). Se precisa que los productos se distribuyeron a empresas comercializadoras ubicadas en los estados de Alabama y Mississippi, por lo que se infiere que podrían llegar a mercados minoristas y restaurantes. Hasta ahora no se han reportado casos de infecciones asociados con su consumo.

Adicionalmente, se indica que la empresa ha suspendido la producción y venta de la carne, en tanto la FDA continúa con la investigación correspondiente.

En el contexto nacional, México ha importado cangrejo de EUA. Cabe señalar que en el país 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:

Agencia de Alimentos y Medicamentos (FDA) (20 de mayo de 2024). Irvington Seafood Recalls "Crabmeat: Jumbo, Lump, Finger, and Claw Meat" Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/irvington-seafood-recalls-crabmeat-jumbo-lump-finger-and-claw-meat-because-possible-health-risk-0>

<https://www.foodsafetynews.com/2024/05/irvington-seafood-recalls-crabmeat-after-testing-finds-listeria-contamination/>



Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de gamma cyhalotrina.



Fuente: CULTURAORGANICA.COM

El 17 de mayo de 2024, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), publicó una evaluación de la factibilidad de modificación de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) del insecticida gamma cyhalotrina, de conformidad con el artículo 12 del Reglamento (CE) No. 396/2005.

El comunicado señala que Alemania fue designado como Estado miembro ponente (RMS), para la revisión de todos los LMRs existentes para el plaguicida en comento (establecidos para cultivos agrícolas, productos transformados y ganado), de conformidad con las disposiciones legales establecidas en el Reglamento (UE) No. 546/2011 de la Comisión Europea (CE), derivando en las siguientes conclusiones:

- 1) La EFSA propuso una recomendación de LMRs en cultivos agrícolas de 0.01 mg/kg.
- 2) Se obtuvieron valores de LMRs provisionales para col de Bruselas, col, frijol (con vaina), chícharo (con vaina), remolacha azucarera y betabel. Lo anterior, debido a que fueron insuficientes los datos de residuos (derivados de ensayos) y sobre los valores de evaluación del riesgo.
- 3) No se propusieron LMRs provisionales para las semillas de girasol.
- 4) Utilizando el modelo de ingesta de residuos de plaguicidas de la EFSA (PRIMo), no hubo evidencia de riesgo significativo para los consumidores.
- 5) La EFSA propuso una recomendación de LMRs en ganado de 0.01 mg/kg.

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:

European Food Safety Authority (EFSA). (17 de mayo de 2024). Review of the existing maximum residue levels for gamma-cyhalothrin according to Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2024.8758>

DIRECCIÓN EN JEFE



China: Desarrollo de una prueba rápida y sensible para detección de *Vibrio parahaemolyticus* en mariscos.



A través del portal New Food, el 17 de mayo de 2024, se dio a conocer que, investigadores de la Academia de Ciencias Agrícolas de Shanghai (China) han desarrollado un método rápido y sensible, para la detección de la bacteria patógena *Vibrio parahaemolyticus*, en mariscos.

V. parahaemolyticus es la causa principal de necrosis hepatopancreática aguda, en acuicultura; y representa un peligro considerable para la salud pública, a través del consumo de mariscos crudos o poco cocidos.

Se indica que los métodos actuales son muy lentos para la realización de pruebas de diagnóstico *in situ*, debido a que se basan en aislamiento microbiano, cultivo e identificación bioquímica. En contraste, el nuevo método aprovecha la amplificación de polimerasa recombinante (RPA) y el sistema CRISPR/Cas12a, combinado con una tira reactiva inmunocromatográfica (ICS), ofreciendo una solución de bajo costo, sencilla y visualmente intuitiva, para la detección rápida (30 minutos) de la bacteria, en productos del mar.

Adicionalmente, se destaca que el desarrollo es un avance notable para la inocuidad alimentaria, ya que podría coadyuvar a reducir significativamente los riesgos asociados con enfermedades transmitidas por alimentos.

Cabe señalar que en el país 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:

New Food (17 de mayo de 2024). New test developed to rapidly detect seafood pathogen. Recuperado de: <https://www.newfoodmagazine.com/news/230784/test-rapidly-detect-seafood-pathogen/>
<https://academic.oup.com/fqs/article/doi/10.1093/fqsafe/fyae008/7607783?login=false>