



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



29 de mayo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Autoridades de Oregon informan brote de intoxicación paralizante asociada con el consumo de mejillones.....	2
EUA: Detección del virus de la influenza aviar altamente patógena H5N1, en carne de vacas lecheras.....	3
EUA: EPA informa incumplimiento de Buenas Prácticas de Laboratorio, en pruebas para registro de plaguicidas.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Autoridades de Oregon informan brote de intoxicación paralizante asociada con el consumo de mejillones.



Imagen: National Geographic.

El 28 de mayo de 2024, la División de Salud Pública de la Autoridad de Salud de Oregon, notificó un brote de intoxicación paralizante por mariscos (PSP, por sus siglas en inglés), asociada con mejillones cosechados en un tramo de las costas de dicho estado de EUA.

Se precisa que el brote de PSP suma hasta ahora 20 personas enfermas (algunas han sido hospitalizadas; no se han registrado fallecimientos), a causa de los efectos de las saxitoxinas, un tipo de biotoxinas producidas por algas marinas, para las cuales no existe un antídoto. Las personas referidas informaron haber cosechado mejillones el pasado sábado o domingo, en el área de Short Beach (cerca de Oceanside, condado de Tillamook), en Hug Point y en las inmediaciones de Seaside (condado de Clatsop).

Así mismo, se menciona que, el 23 de mayo pasado, los Departamentos de Pesca y Vida Silvestre, y de Agricultura de Oregon, cerraron un tramo de las costas de dicho estado (desde el Parque Estatal Seal Rock hacia el norte hasta Cape Lookout) para evitar la recolección de mejillones, debido a los altos niveles de PSP.

Adicionalmente, las autoridades de Oregon recomiendan evitar la recolección y consumo de mariscos en las playas bajo veda, por las biotoxinas.

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 químicos.

Referencia:

Oregon Health Authority (28 de mayo de 2024). Throw out mussels harvested between Washington border, Seal Rock State Park. <https://content.govdelivery.com/accounts/ORHA/bulletins/39f3212>
<https://www.foodsafetynews.com/2024/05/outbreak-of-paralytic-shellfish-poisoning-reported-in-relation-to-oregon-mussels/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Detección del virus de la influenza aviar altamente patógena H5N1, en carne de vacas lecheras.



Imagen: COMECARNE.

El 28 de mayo de 2024, a través del portal Food Safety Magazine y con base en información del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-FSIS), se dio a conocer la detección del virus de la Influenza Aviar Altamente Patógena

(IAAP) H5N1, en carne de una vaca lechera.

Como antecedente se refiere que el virus de la IAAP H5N1 continúa dispersándose de aves a mamíferos, con infecciones reportadas en hatos lecheros de distintas partes de EUA.

Se señala que, como parte de investigaciones realizadas por el FSIS, sobre la inocuidad de la carne de res, se analizaron 96 muestras de tejido (incluido el músculo del diafragma) de vacas lecheras infectadas con IAAP H5N1, detectándose partículas virales en una de ellas; las otras 95 muestras dieron negativo al virus. Se aclara que la carne de estos animales fue excluida del suministro de alimentos para el público. Así mismo, se indica que el FSIS, en colaboración con el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS), continúan con la investigación, y han notificado la situación al propietario de la unidad de producción de la que procedía la vaca referida, para recopilar más información sobre el caso.

Adicionalmente, se refiere que, en estudios previos, no se detectaron partículas virales en carne molida colectada en puntos de venta al menudeo, localizados en los estados de EUA con hatos positivos a IAAP H5N1. Así mismo, se determinó que la cocción de carne contaminada, es efectiva para inactivar al virus.

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 Magazine (28 de mayo de 2024). USDA Finds HPAI in Muscle of Sick Dairy Cow; Study Shows Infectious Potential of Contaminated Raw Milk. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9498-usda-finds-hpai-in-muscle-of-sick-dairy-cow-study-shows-infectious-potential-of-contaminated-raw-milk>

<https://www.aphis.usda.gov/livestock-poultry-disease/avian/avian-influenza/hpai-detections/livestock/h5n1-beef-safety-studies>



EUA: EPA informa incumplimiento de Buenas Prácticas de Laboratorio, en pruebas para registro de plaguicidas.



Fuente: CROTRAINING.CO.UK

El 29 de mayo de 2024, a través del portal AgNews y con base en información de la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA), dio a conocer un informe de la Autoridad Nacional de Monitoreo de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Laboratorio de India (NGCMA), referente a un laboratorio de Telangana (en ese país) que incumplió las normas de Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL).

Como antecedente, se menciona que, como parte del proceso de registro de plaguicidas, bajo la Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (FIFRA) y la Ley de Control de Sustancias Tóxicas (TSCA), la EPA acepta estudios de laboratorios que se rigen por las normas de BPL, en aras de garantizar la calidad e integridad de los datos de prueba presentados.

Se precisa que, derivado de lo anterior, en mayo de 2023, la EPA realizó una revisión de dos estudios sospechosos, realizados por el laboratorio en comento (de conformidad con el Programa de Monitoreo de Cumplimiento de Normas de Buenas Prácticas de Laboratorio y de los Requisitos de Datos para el Registro de Plaguicidas). Por consiguiente, en julio del mismo año, la NGCMA auditó 58 estudios de química de productos y toxicidad aguda (realizados entre enero de 2020 y julio de 2023), determinando que la mayoría de estos habían sido falsificados; por lo que emitió estatus de “No conforme”, para el laboratorio.

Adicionalmente, se destaca que la EPA está rechazando cualquier estudio realizado en el laboratorio referido.

Cabe mencionar que, en México, el SENASICA participa en el registro de plaguicidas agrícolas, emitiendo una opinión técnica sobre su efectividad biológica y límites máximos de residuos.

Referencias:

AgNews. (29 de mayo de 2024). US EPA halts acceptance of data for pesticide registration from a non-compliant laboratory. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---50307.htm>

<https://www.epa.gov/compliance/good-laboratory-practices-standards-compliance-monitoring-program>

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/data-requirements-pesticide-registration>