



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



30 de mayo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

China: Suspende importación de carne de res de empresa de Estados Unidos de América, por detección de ractopamina.....	2
EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	3
República Checa: Detección de residuos de plaguicidas en atemoya procedente de Brasil.....	5



China: Suspende importación de carne de res de empresa de Estados Unidos de América, por detección de ractopamina.



Imagen libre.

El 30 de mayo de 2024, a través del portal The Poultry Site y con base en información de la compañía de la industria alimentaria JBS (con sede en Brasil), se dio a conocer que las autoridades de China han suspendido la importación de carne de res de una empresa de Estados Unidos de América (EUA), por detección de residuos de ractopamina.

Se menciona que la ractopamina es un aditivo alimentario utilizado para aumentar el peso de los animales de granja (cerdos y ganado bovino). Se apunta que las autoridades de EUA consideran que la carne de animales a los que se les suministra ractopamina, es segura para la salud de los consumidores; sin embargo, el uso de tal sustancia ha sido prohibido o restringido en al menos 160 países, entre ellos la Unión Europea, Rusia y China (el mayor comprador de carne, a nivel mundial).

El comunicado señala que la planta de JBS (el mayor productor de carne de res del mundo), suspendida por China para el envío de carne a este país, se ubica en Greeley, Colorado; aclarándose que, en ninguna otra instalación de la compañía en EUA, ha sido detectado el contaminante. Así mismo, se indica que JBS está colaborando con las autoridades de EUA y China, para resolver el problema lo antes posible.

Adicionalmente, se refiere que China también ha bloqueado el envío de los productos cárnicos y avícolas procedentes de Cool Port Oakland (ubicada en Oakland, California). Cool Port Oakland es una instalación de almacenamiento en frío de productos perecederos, alimentos y medicamentos.

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

Referencia:

The Poultry Site (30 de mayo de 2024). China blocks beef from US plant over ractopamine detection, JBS says. Recuperado de: <https://www.thepoultrysite.com/news/2024/05/china-blocks-beef-from-us-plant-over-ractopamine-detection-jbs-says>

<https://au.finance.yahoo.com/news/china-halts-shipments-jbs-beef-205353935.html>

DIRECCIÓN EN JEFE



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



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

El 30 de mayo de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos de América, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, cuatro 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 **Listeria monocytogenes**, vinculado a **un producto aún no identificado** (22/05/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. Se registran 2 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Africana**, vinculado a **un producto aún no identificado** (22/05/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El recuento de casos ha aumentado de 100 a 141. La investigación de la FDA está en curso.
- Brote de **Escherichia coli O157:H7**, vinculado a **nueces orgánicas a granel** (17/04/2024): La FDA ha iniciado una inspección *in situ* y la recolección y análisis de muestras. Se reportan 12 casos de personas enfermas (7 con hospitalización). La compañía Gibson Farms Inc. (de Hollister, California), identificada como proveedora común, había distribuido el producto a múltiples tiendas de alimentos naturales y cooperativas, en 19 estados de EUA. El 27 de abril de 2024, la empresa inició un retiro voluntario.
- Brote de **Salmonella Typhimurium**, vinculado a **albahaca orgánica fresca** (10/04/2024): el retiro se amplió para incluir paquetes de albahaca orgánica de 2 y 4 onzas, de la marca Melissa (en adición a los de 2.5 onzas, de la marca Infinite Herbs); ambas marcas están etiquetadas como 'producto de Colombia'. Se precisa que la marca Melissa se distribuyó en tiendas Dierberg de los estados de Illinois y Missouri. Continúa el rastreo y la investigación para



DIRECCIÓN EN JEFE

determinar la fuente de contaminación, así como productos adicionales que puedan estar relacionados con las infecciones. Se reportan 12 casos de personas enfermas (una con hospitalización).

La lista 2024 integra 6 brotes de ETAs, vinculados con queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca, nueces orgánicas a granel y dos productos aún 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.

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:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (30 de mayo de 2024). 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



República Checa: Detección de residuos de plaguicidas en atemoya procedente de Brasil.



Atemoya. Créditos: Ian Maguire, UF/IFAS.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 30 de mayo de 2024 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de República Checa detectaron residuos de seis plaguicidas agrícolas, en frutos de atemoya (*Annona squamosa* x *A. cherimola*) procedentes de Brasil.

Se precisa que, en las muestras analizadas, se identificaron residuos de acetamiprid (0.03 mg/kg - ppm), buprofezin (0.073 mg/kg - ppm), fluxaproxad (0.025 mg/kg - ppm), imidacloprid (0.073 mg/kg - ppm) y pyraclostrobin (0.063 mg/kg - ppm), cuando los límites máximos permisibles, en República Checa, son de 0.01 mg/kg - ppm, para los cuatro primeros ingredientes activos, y 0.02 mg/kg - ppm, para el último. Los hechos se clasificaron como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como potencial. Las medidas aplicadas fueron: recolección de todas las existencias del producto en República Checa y notificación a otros países de destino de este, en la Unión Europea (Austria y Alemania).

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.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (30 de mayo de 2024). NOTIFICATION 2024.3996: Acetamiprid, buprofezin, flupyradifurone, fluxapyroxad, imidaclopride and pyraclostrobin in atemoya fruit from Brazil. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/686561>