











Dirección en Jefe

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de huevo, debido a su posible contaminación con Salmonell	
Dinamarca: Detección de Escherichia coli en carne de res procedente de	Brasil
España: Investigadores publican análisis sobre plaguicidas y micotoxin	





Dirección en Jefe



EUA: Retiro de huevo, debido a su posible contaminación con Salmonella spp.



Imagen: https://www.elsoldeorizaba.com.mx

El 19 de septiembre de 2024, el Departamento de Agricultura, Conservación y Silvicultura de Maine (DACF) informó que emitió un retiro de huevo producido por la empresa Rainbow Farm (Orland, Maine), debido a su posible contaminación con Salmonella spp.

Se señala que, tras un brote de salmonelosis

que involucra al menos a cinco personas, el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades de Maine (Maine CDC) identificó al huevo de Rainbow Farm como fuente de origen, pues los pacientes informaron haber consumido este producto. Se precisa que el huevo fue distribuido a puntos de venta de la propia compañía, así como a los siguientes establecimientos: Bar Harbor (Eden), Farmers Market, Blue Hill Farmers Market, Northeast Harbor Farmers Market, Stonington Farmers Market y FarmDrop.

Adicionalmente, se indica que, ante el brote referido, la producción y distribución de huevo se ha suspendido, mientras la empresa se somete a las pruebas requeridas, así como a limpieza y desinfección del equipo de procesamiento, y al posible sacrificio de las gallinas ponedoras afectadas.

En el contexto nacional, México ha importado huevo de EUA, 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:

Departamento de Agricultura, Conservación y Silvicultura de Maine (DACF) (19 de septiembre de 2024). DACF Issues Product Recall for Rainbow Farm Eggs Amid Salmonella Outbreak. Recuperado de: https://content.govdelivery.com/accounts/MEDACF/bulletins/3b6d608





DIRECCIÓN EN JEFE



Dinamarca: Detección de *Escherichia coli* en carne de res procedente de Brasil.



El 20 de septiembre de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una inspección en frontera, las autoridades de Dinamarca detectaron *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), en carne de res procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria patógena, cuando el límite máximo permisible en Dinamarca es 'No detectable'.

El hecho se clasificó como Notificación de Alerta y el nivel de riesgo se catalogó como Potencialmente Grave. La medida adoptada fue la retención y rechazo del cargamento.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de carne de res de Brasil. 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (20 de septiembre de 2024). NOTIFICATION 2024.7034: EHEC/STEC in beef (meat) from Brazil. Recuperado de: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/712559





DIRECCIÓN EN JEFE



España: Investigadores publican análisis sobre plaguicidas y micotoxinas, en polen de abeja.



El 20 de septiembre de 2024, en una preimpresión de un artículo científico, investigadores de la Universidad de Almería (España) realizan un análisis referente a los plaguicidas y micotoxinas detectados como contaminantes en el polen de abeja.

El documento tiene como objetivo concientizar a las autoridades de la Unión Europea (UE) sobre el establecimiento de Límites Máximos de Residuos (LMRs) de los agroquímicos referidos, en el polen, en aras

de minimizar los riesgos para la salud humana.

Se destaca que, la carencia de normativas que regulen la presencia de contaminantes en el polen de abeja (p. ej. plaguicidas, micotoxinas, alcaloides de pirrolizidina y otros compuestos tóxicos), pueden derivar en graves riesgos para la salud humana, tales como: síndrome metabólico, inflamación, lesiones nerviosas, inmunosupresión, trastornos hepáticos, deterioro de la función de los órganos, cáncer, desequilibrios hormonales y otros efectos adversos. Derivado de lo anterior, se llevó a cabo el trabajo en comento, el cual consideró 61 estudios (publicados en el periodo 2014-2024), así como el examen exhaustivo de los procedimientos analíticos empleados para la identificación y cuantificación de plaguicidas y micotoxinas en el producto referido.

Entre las conclusiones obtenidas se encuentran las siguientes:

- 1) Se detectaron 358 plaguicidas y 7 micotoxinas en el polen de abeja.
- 2) La espectrometría de masas y el enzimoinmunoanálisis de adsorción (ELISA) son las técnicas analíticas más comunes.
- 3) Es fundamental el establecimiento de LMRs de plaguicidas y micotoxinas en productos apícolas, a fin de asegurar la seguridad de los consumidores.

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: Sciencedirect (Volumen 180, noviembre de 2024). Unveiling bee pollen's contamination with pesticides and mycotoxins: Current analytical procedures, results and regulation. Recuperado de: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0165993624004187