

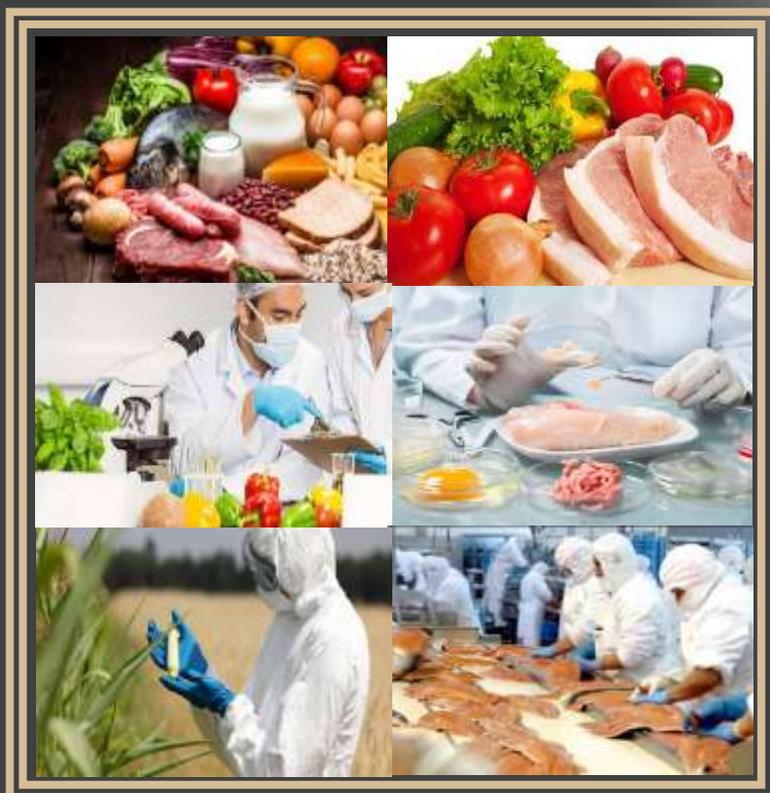


**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



16 de abril de 2021



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

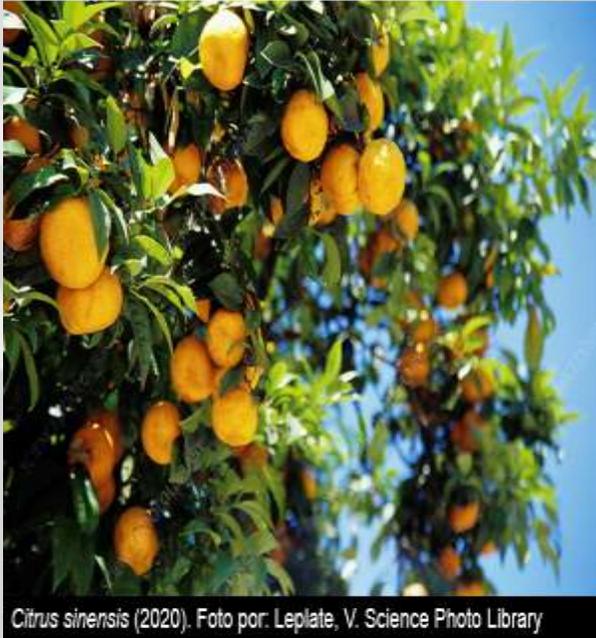
Unión Europea: Cítrico originario de Turquía y Egipto, mercancía con mayor cantidad de rechazos por presencia de agroquímicos.....	2
Detección y rechazo en la aduana de Alemania de un lote de pistache proveniente de Egipto.....	3
EUA: Seguimiento del brote de <i>Salmonella</i> por el consumo de pavo molido. ...	4
EUA: Retiran del mercado productos de jamón listos para comer debido a una posible contaminación por <i>Salmonella Enteritidis</i> .....	5



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**Unión Europea: Cítrico originario de Turquía y Egipto, mercancía con mayor cantidad de rechazos por presencia de agroquímicos.**



*Citrus sinensis* (2020). Foto por: Leplate, V. Science Photo Library

Recientemente, el periódico español *Agrodiario*, informó acerca de los países con mayor número de intercepciones de cítricos por la presencia de agroquímicos que han excedido los Límites Máximos de Residuos, entre los que destacan Turquía y Egipto.

Con base en la nota de prensa, se comenta que en lo que va del año 2021, la Unión Europea (UE) a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF; por sus siglas en inglés) ha registrado 109 envíos rechazados de cítricos, 92 de Turquía y 12 de Egipto y 3 de China,

por exceder el límite permitido de sustancias químicas, lo cual representa un riesgo para la salud humana.

Por otra parte, con base en la RASFF, las sustancias detectadas en cítricos de Egipto son, clorpirifos, lambda cialotrina, ciflutrina, y dimetoato, En cargamento de Turquía, se detectó clorpirifos, fenvalerato, metil-clorpirifos, pirimetanil, y esfenvalerate.

Actualmente, el clorpirifos, metil-clorpirifos, y el fenvalerato son sustancias no autorizadas en la Unión Europea.

Referencia: *Agrodiario*. (15 de abril de 2021). Turquía y Egipto copan las alertas sanitarias en la UE en las importaciones de cítricos. Recuperado de: [https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/2837723/turquia-egipto-copan-alertas-sanitarias-ue-importaciones-citricos?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=Newsletter%20www.agrodiario.com](https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/2837723/turquia-egipto-copan-alertas-sanitarias-ue-importaciones-citricos?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter%20www.agrodiario.com)



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Detección y rechazo en la aduana de Alemania de un lote de pistache proveniente de Egipto.



Gaceta UNAM (2018). Aflatoxinas.

Esta semana, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF; por sus siglas en inglés) comunicó que las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron una partida de cacahuates procedentes de Argentina, por contener restos de aflatoxinas B1. Los restos estaban en una proporción de 57.1  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, cuando el Límite Máximo de Residuos

establecido por la Unión Europea es de 5  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca desde el punto de vista de la seguridad alimentaria la aflatoxina B1, tanto por ser la más prevalente en alimentos como la más tóxica para los seres humanos.

Estados Unidos es el importador de cacahuete a México, con una participación en porcentaje del 80%. Argentina exporta cacahuete a México, en un porcentaje menor. Cabe señalar que, en el país, la NOM-188-SSA1-2002 establece el límite máximo permisible de aflatoxinas en los cereales destinados para el consumo humano y animal en 20  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, así como los lineamientos y requisitos sanitarios para el transporte y almacenamiento de los productos.

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (15 de abril de 2021). Recuperado de [https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF\\_REFERENCE=2021.1837](https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1837)

INOC.262.020.05.16042021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **EUA: Seguimiento del brote de *Salmonella* por el consumo de pavo molido.**



La página de noticias Food Safety News publicó una nota donde se informó que derivado de la investigación del brote de *Salmonella* en Estados Unidos, se determinó que los brotes fueron ocasionados por el consumo de pavo molido fresco del cual 28 personas han sido afectadas.

Posteriormente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS; por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura publicó una advertencia de salud pública para prevenir el consumo de este producto, específicamente, de las marcas Plainville, Wegman's, Nature's Promise y Plainville Farms. Sin embargo, se considera que más marcas están involucradas.

Asimismo, el Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC; por sus siglas en inglés), exhortó a la población a evitar el consumo de carne molida de pavo.

Referencia: Food Safety News (12 de Abril de 2021) CDC reports more than two dozen people sick in outbreak linked to ground turkey Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/04/cdc-reports-more-than-two-dozen-people-sick-in-outbreak-linked-to-ground-turkey/>

079 03.160



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: Retiran del mercado productos de jamón listos para comer debido a una posible contaminación por *Salmonella* Enteritidis.**



Imagen representativa de la especie afectada.  
Créditos: FSIS.

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS; por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA; por sus siglas en inglés), informó sobre el retiro del mercado de productos de jamón listos para comer debido a una posible contaminación por *Salmonella* Enteritidis.

Refieren que la empresa Olymel SEC/LP, un establecimiento de Quebec, Canadá, está retirando del mercado aproximadamente más de tres toneladas de los productos que pueden estar contaminados con *Salmonella* Enteritidis.

El problema se descubrió cuando personal oficial recolectó una muestra de importación de productos de rutina, la cual fue confirmada mediante análisis moleculares.

Dichos productos se empaquetaron el 5 de noviembre de 2020. Los productos que están sujetos a retiro son los siguientes:

Envase al vacío de película plástica de "Celebrity" jamón extra magro importado 98% libre de grasa con códigos de producto 20309 11 - 91, 20309 21 - 91, 20309 31 - 91 o 20309 51 - 91 impresos en el lateral del embalaje.

Los productos sujetos a retirada llevan el número de establecimiento canadiense 180. Asimismo, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA; por sus siglas en inglés) determinó que el producto sujeto a retiro estaba asociado con el resultado positivo de la muestra del FSIS.

Actualmente, no ha habido informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de estos productos.

Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (15 de abril de 2021). Olymel S.E.C./L.P. Recalls Ready-to-Eat Ham Products Due to Possible Salmonella Enteritidis Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/olyamel-s.e.c.l.p.-recalls-ready-eat-ham-products-due-possible-salmonella-enteritidis>

INOC.161.003.04.16042021