



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



31 de marzo de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

México: Productores agrícolas comentan acerca de contaminación en cultivos de amaranto y maíz por drenaje a cielo abierto en el municipio de Cuiapixtla, Tlaxcala..... 2

México: Publicación de la Norma Oficial Mexicana NOM-239-SE-2020, Chile Yahuatlán (*Capsicum annum* L.) - Denominación-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba..... 3

EUA: Seguimiento a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) por CORE-FDA..... 4

Francia: Rechazo de tres lotes de higo con restos de aflatoxinas importados de Turquía..... 5

Eslovaquia: Brote de intoxicación por tropano vinculado al consumo de puré de espinacas..... 6



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



México: Productores agrícolas comentan acerca de contaminación en cultivos de amaranto y maíz por drenaje a cielo abierto en el municipio de Cuiapiaxtla, Tlaxcala.



Plantulas de maíz (2006). Stevanovic, I. Science photo library.

Recientemente, a través de medios locales de prensa informaron acerca de las inconformidades de los productores por los efectos adversos del drenaje a cielo abierto aledaño a cultivos de amaranto y maíz en el municipio de Cuiapiaxtla, Tlaxcala.

De acuerdo con la nota de prensa, el presidente del Sistema Producto Amaranto comunicó acerca del flujo de las aguas negras que desembocan en los cultivos y que esto puede ocasionar

efectos adversos en la salud humana y en el ambiente, por lo que exhorta a las autoridades a atender la problemática.

Asimismo, la nota menciona que en el estado hay aproximadamente 60 municipios con la misma situación y que se ha reportado que el agua potable contiene materia fecal.

Referencia: la Jornada del Oriente. Drenaje a cielo abierto causa contaminación e invade cultivos en Cuapiaxtla, denuncian pobladores. 8Fecha de publicación: 30 de marzo de 2021). Recuperado de: <https://www.lajornadadeoriente.com.mx/tlaxcala/drenaje-a-cielo-abierto-cuapiaxtla/>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



México: Publicación de la Norma Oficial Mexicana NOM-239-SE-2020, Chile Yahuallica (*Capsicum annuum* L.) - Denominación-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

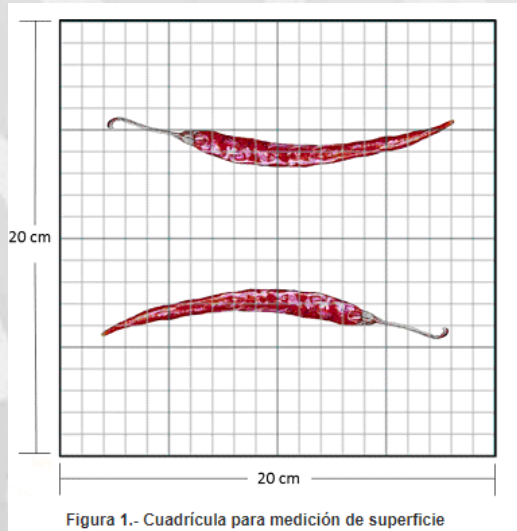


Figura 1.- Cuadrícula para medición de superficie

Recientemente, a través del diario Oficial de la Federación de México fue publicada la NOM-239-SE-2020 a fin de garantizar que el chile (*Capsicum annuum*) que se comercialice en el territorio nacional cumpla con los requisitos necesarios y garantice los aspectos de información comercial para lograr una efectiva protección del consumidor y el apoyo a las denominaciones de origen.

La presente norma contempla un apartado de buenas prácticas que se deberán adoptar durante el proceso de producción para poder comercializar la mercancía que

contemplan las condiciones de cultivo, la producción de plántula (almácigos, centros de investigación e invernaderos), la preparación de terreno para el trasplante, determinación de la densidad de población, trasplante, riego, fertilización, labores de cultivo durante el riego, combate y control de malezas y manejo fitosanitario, cosecha, selección de semilla para siguiente ciclo de siembra, procesos de deshidratación del fruto y procesos de comercialización.

Referencia: Diario Oficial de la Federación. (29 de marzo de 2020). NOM-239-SE-2020, Chile Yahuallica (*Capsicum annuum* L.)-Denominación-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba. Recuperado de http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5614692&fecha=29/03/2021#:~:text=NORMA%20Oficial%20Mexicana%20NOM%2D239,comercial%20y%20m%C3%A9todos%20de%20prueba



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) por CORE-FDA.



El equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE) de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos de América (EUA), comunicó que se encuentran

abiertas tres investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en EUA en lo que va del año 2021.

Actualmente, han realizado la investigación de los reportes por de hepatitis no viral, asociados con el consumo de agua embotellada, en el estado de Nevada, con lo cual solicitaron el retiro voluntario del agua alcalina marca “Real Water”,

Asimismo, mantienen abiertas tres investigaciones vinculadas a *Salmonella* Miami, *Listeria monocytogenes* y Hepatitis.

Referencia: Food and Drug Administration. (17 de marzo de 2021). 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

INOC.002.144.01.31032021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Francia: Rechazo de tres lotes de higo con restos de aflatoxinas importados de Turquía.



Gaceta UNAM (2018). Aflatoxinas.

Esta semana, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) de la Unión Europea se comunicó que las autoridades fronterizas de Francia rechazaron tres lotes de higos importados de Turquía, por contener restos de aflatoxinas B1.

De acuerdo con la notificación, los restos estaban en una proporción de 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, 31 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb y de 68 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, cuando el límite máximo permisible establecido por la Unión Europea es de 5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, por lo que este hecho fue 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

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. Es importante señalar que no se tienen registros de importaciones de higos de Francia a México.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (31 de marzo de 2021). Recuperado de:
https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1616;
https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1630;
https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1614

INOC.262.017.05.31032021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Eslovaquia: Brote de intoxicación por tropano vinculado al consumo de puré de espinacas.



Food Safety News (2021). Etiqueta del producto retirado.

Recientemente, a través del portal de noticias especializadas Food Safety News se informó que productos de puré de espinacas congelado han sido relacionados con un brote transmitido por alimentos en Eslovaquia. Las autoridades sanitarias no han informado aún cuántas personas se vieron afectadas por la intoxicación por alcaloides tropano, pero las cifras en los medios locales varían desde una docena hasta cien y reportan que algunas necesitan tratamiento hospitalario.

La Administración Estatal de Veterinaria y Alimentos de la República Eslovaca (SVPS) recibió información sobre el incidente por el Centro Nacional de Información Toxicológica del Hospital Universitario de Bratislava.

Los productos de espinacas congeladas de 400 gramos o 450 gramos fabricados por la empresa Equus se vendieron en Coop y Kaufland bajo la marca Vinica con fecha de expiración de mayo de 2023 y se retiraron del mercado a principios de este mes. Otros lotes, potencialmente implicados identificados por el fabricante tienen el nombre Frizanto, Dle Gusta, Freshona HU y Clever.

La SVPS está llevando a cabo inspecciones oficiales en el comercio y en el sitio de producción y refirió que dado a que aún no podía determinar la posibilidad de efectos nocivos para la salud, estaba ordenando temporalmente el cese de las ventas de todos los lotes de los productos. Asimismo, la empresa informó que parte del producto afectado también se envió a la República Checa.

El Centro Nacional de Información Toxicológica informó de un aumento en las consultas médicas en marzo tras el consumo del producto. Los funcionarios creen que puede haber contenido accidentalmente hierba de jimson, también conocida como *Datura stramonium*.

Los alcaloides tropano son sustancias naturales que se encuentran en una variedad de plantas como defensa contra la ingestión.

Referencia: Food Safety News. (31 de marzo de 2021). Frozen spinach linked to as many as 100 illnesses in Slovakia; recall underway. Recuperado de <https://www.foodsafetynews.com/2021/03/frozen-spinach-linked-to-as-many-as-100-illnesses-in-slovakia-recall-underway/>

INOC 410.001.05.31032021