

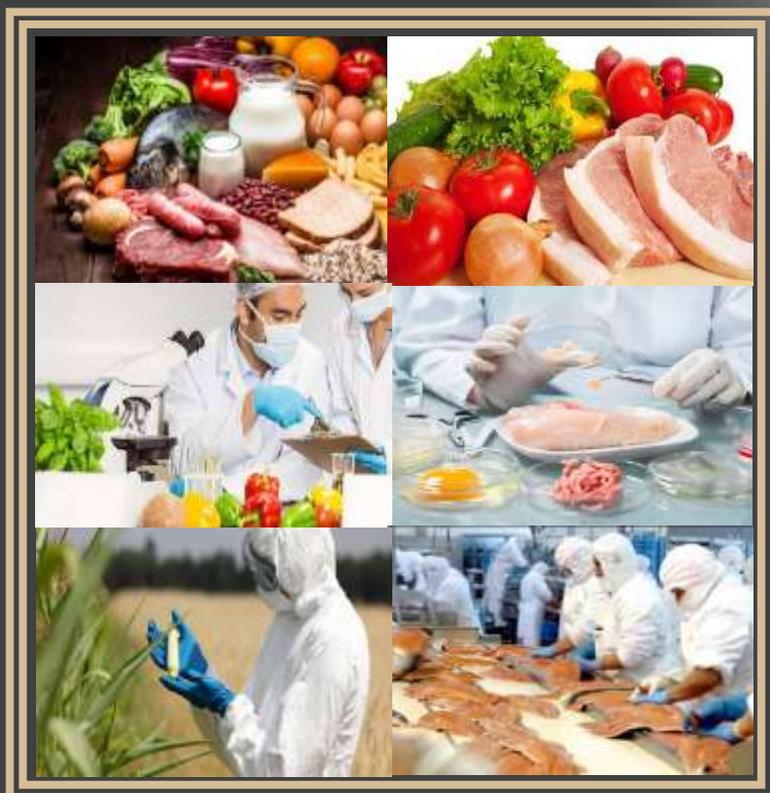


AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



23 de agosto de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Argentina: Envases retornables de agroquímicos que no requieren triple lavado.	2
Francia: Rechazo de salmón ahumado importado de Lituania por la presencia de <i>Listeria monocytogenes</i>	3
República Checa: Alertan de rollitos de pollo con pavo contaminados con <i>Salmonella Putten</i>	4
Finlandia: Rechazo de un lote de crema de cacahuate importado de de Estados Unidos por detección de aflatoxinas.	5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Argentina: Envases retornables de agroquímicos que no requieren triple lavado.



Recientemente, la Asociación Argentina de Productores en Siembra Directa (Aapresid) realizó un congreso en el cual participó la empresa de biotecnología Bayer, quien expuso el nuevo envase de agroquímicos, que cuenta con diferentes ventajas para los productores.

De acuerdo con la nota de prensa, los envases se denominan como: Industrial Bulk Container (IBC) y se caracterizan por ser retornables, cuentan con una capacidad de mil litros, y no requieren ser lavados.

Asimismo, se mencionó que las pruebas para este nuevo contenedor se realizaron empleando glifosato, por ser el agroquímico más utilizado en la agricultura. La prueba piloto se realizó durante el año 2020, en 9 provincias de Argentina, en donde se logró un ahorro de 675 toneladas de plástico y 12 mil metros cúbicos de agua.

El objetivo del uso de este nuevo contenedor, de acuerdo con Bayer, es minimizar el impacto ambiental al reducir las emisiones de efecto invernadero.

Referencia: Bichos de campo (16 de agosto de 2021). ¿No era que había que agujerearlos? Bayer presentó el primer envase de glifosato que se puede volver a usar y ahorra el agua del triple lavado. Recuperado de: <https://bichosdecampo.com/no-era-que-habia-que-agujerearlos-bayer-presento-el-primer-envase-de-glifosato-que-se-puede-volver-a-usar-y-ahorra-el-agua-del-triple-lavado/>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Francia: Rechazo de salmón ahumado importado de Lituania por la presencia de *Listeria monocytogenes*.



Imagen del producto contaminado.
Créditos:

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) se notificó que autoridades fronterizas de Francia rechazaron salmón ahumado destinados para el consumo humano, importados de Lituania, debido a la detección de *Listeria monocytogenes*. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, las concentraciones de *Listeria monocytogenes* que fueron detectadas correspondían <10 unidades formadas por gramo (UFC /g), siendo que el límite máximo establecido por

Francia es de 0 UFC /g. Asimismo, señalan que el producto se pretendía distribuir en Bélgica.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a abril de 2021, México no ha importado productos de origen acuícola proveniente de Lituania.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (23 de agosto de 2021) NOTIFICATION 2021.4503 Smoked salmon - *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/497620> INOC.065.042.03.23082021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

República Checa: Alertan de rollitos de pollo con pavo contaminados con *Salmonella Putten*.



Imagen ilustrativa del producto contaminado
Créditos: <https://www.piqsels.com>

En días pasados la Autoridad de Inspección Agrícola y Alimentaria de la Administración Veterinaria Estatal de Republica Checa, informó una alerta sanitaria para productos cárnicos como rollitos de pollo con pavo, debido a una posible contaminación con *Salmonella Putten*.

Señalan que, dicho producto es elaborado por *Carnicería y embutidos Karapetjan sro*, con ID: 25486691, número de lote L772, país de origen

República Checa, con fecha de muestreo 06 de agosto de 2021, y número de referencia, 21-000041-SVS-ES.

La muestra fue recolectada a través de proceso de inspección oficial.

Referencia: Autoridad de Inspección Agrícola y Alimentaria. (18 de agosto de 2021). Potraviny na pranýři - nejakostní, falšované a nebezpečné potraviny Recuperado de:

<https://www.potravinynapranryri.cz/Detail.aspx?id=108273&lang=cs&design=default&archive=actual&listtype=tiles>

INOC.161.014.04.23082021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Finlandia: Rechazo de un lote de crema de cacahuete importado de Estados Unidos por detección de aflatoxinas.



Esta semana, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) comunicó que las autoridades fronterizas de Finlandia rechazaron una partida de crema de cacahuete importada de Estados Unidos, por contener restos de aflatoxinas B1.

Los restos estaban en una proporción de 4.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, y el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - 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.

La unidad de seguridad y salud alimentaria de la Comisión Europea ha indicado que Estados Unidos tiene controles limitados para gestionar la contaminación por aflatoxinas en los cacahuates para exportar a Europa, según revelaron los resultados de una auditoría realizada debido a la detección periódica de incumplimiento de los límites máximos.

Estados Unidos es el importador de cacahuete de México, con una participación en porcentaje del 80%. 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.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (19 de agosto de 2021). Too much Aflatoxin B1 in peanut butter from United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/496316>

INOC.262.039.05.23082021