



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



09 de julio de 2021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

Holanda: Rechazo de un lote de cacahuete importado de Bolivia por detección de aflatoxinas..... 2

Finlandia: Casos de *Salmonella* vinculados al consumo de lechuga importada. .... 3

EUA: Detectan *Listeria monocytogenes* en leche cruda en el condado de Claremore, Oklahoma..... 4

México: La Secretaría de Desarrollo Rural promueve el uso de alternativas al uso de agroquímicos. .... 5



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **Holanda: Rechazo de un lote de cacahuate importado de Bolivia por detección de aflatoxinas.**



El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) comunicó que las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron un lote de cacahuate sin cáscara importado de Bolivia, por contener restos de aflatoxinas B1.

Los restos estaban en una proporción de 4.3  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, cuando el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea

es de 2  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, por lo que 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 principal exportador de cacahuate a México, con una participación en porcentaje del 80%. De Bolivia no se tiene registro de exportaciones de cacahuate a México. 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). (07 de julio de 2021). Aflatoxin B1 in organic groundnut kernels from Bolivia. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/486525>





**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**Finlandia: Casos de *Salmonella* vinculados al consumo de lechuga importada.**



SADER (2018). Inocuidad de los alimentos.

De acuerdo con el Portal Hortidaily, funcionarios de la ciudad de Jyväskylä, con la ayuda del Instituto Nacional de Salud y Bienestar (THL) de Finlandia, han confirmado que la lechuga importada que se sirve en las guarderías es la fuente de un brote de infecciones por *Salmonella* que afectó a unos 450 niños y personal. Los funcionarios de la ciudad de Jyväskylä

dijeron en un comunicado que la misma cepa de *Salmonella* se encontró en la lechuga y en los pacientes afectados.

También se sospechaba que los pepinos y los guisantes de producción nacional eran la causa del brote, pero las pruebas no revelaron ninguna conexión entre estos productos y las infecciones por *Salmonella*.

Se estima que el incidente afectó a uno de cada siete de los 2,500 niños potencialmente expuestos. Los productos que se sirvieron en el almuerzo el 18 de junio dieron positivo preliminarmente para *Salmonella*. Esto incluyó lechuga iceberg extranjera, pepino fresco nacional y guisantes congelados nacionales.

Una empresa llamada Kylän Kattaus, que ofrece servicios de alimentación en la ciudad, ha dejado de utilizar lechuga iceberg importada.

Referencia: Portal Hortidaily. (09 de julio de 2021). Imported lettuce confirmed cause of Jyväskylä *salmonella* outbreak. Recuperado de: <https://www.hortidaily.com/article/9337735/imported-lettuce-confirmed-cause-of-jyvaskyla-salmonella-outbreak/>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Detectan *Listeria monocytogenes* en leche cruda en el condado de Claremore, Oklahoma.**



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos: <https://www.pigsels.com>

De acuerdo con una nota periodística, el Departamento de Agricultura, Alimentos y Silvicultura de Oklahoma en los Estados Unidos informó del retiro de leche cruda en todo el estado por la detección de *Listeria* en una muestra positiva.

Refieren que, el producto es de la compañía lechera Swan Bros, ubicada en el condado de Claremore.

Las autoridades recomiendan a las personas a no consumir y desechar los productos lácteos a base de leche cruda de la compañía involucrada y acudir al médico si experimenta algún síntoma de infección por *Listeria monocytogenes*.

Los productos retirados del mercado son leche entera cruda, leche cruda al 2%, leche cruda desnatada y crema espesa cruda en presentación de medio galón y un galón, en envase de plástico.

Referencia: Food Safety News. (08 de julio de 2021). Listeria detection prompts statewide recall of raw milk. Recuperado de: [https://www.foodsafetynews.com/2021/07/listeria-detection-prompts-statewide-recall-of-raw-milk/?utm\\_source=Food+Safety+News&utm\\_campaign=0e2daf67da-RSS\\_EMAIL\\_CAMPAIGN&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_f46cc10150-0e2daf67da-40323328](https://www.foodsafetynews.com/2021/07/listeria-detection-prompts-statewide-recall-of-raw-milk/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=0e2daf67da-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-0e2daf67da-40323328)

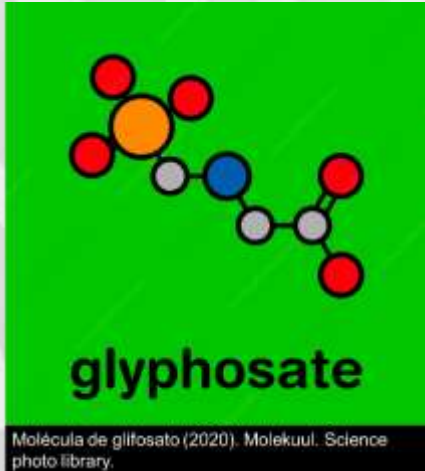
INOC.065.025.04.09072021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### México: La Secretaría de Desarrollo Rural promueve el uso de alternativas al uso de agroquímicos.



Recientemente, la Secretaría de Desarrollo Rural (Sader) en México, informó sobre las actividades que está realizando para reducir el uso de agroquímicos, incluyendo el glifosato, lo cual lo está haciendo conjuntamente con la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat) y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt).

Derivado del decreto presidencial sobre la suspensión del uso de glifosato y a fin de promover una agricultura más sostenible, se impulsarán planes de manejo de cultivos que contemplen alternativas a los agroquímicos, dentro del cual se contempla el modelo Agricultura Campesina de Conocimientos Integrados y Manejo Integral de Cultivos Inducidos (ACCI-MICI), que se caracteriza por la interacción del conocimiento científico con el conocimiento de los campesinos y productores.

El modelo se basa en la elaboración de un estudio previo del suelo y de la planta, para determinar el pH, conductividad, compactación, minerales, situación sanitaria, lixiviación, entre otros.

Actualmente, este esquema se ha realizado en el estado de Sinaloa, demostrando que hay un buen rendimiento del cultivo y un equilibrio en los nutrientes.

Referencia: Secretaría de Desarrollo Rural. (06 de julio de 2021). Impulsan procesos agrícolas libres de agroquímicos y glifosato. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura%7Caguascalientes/articulos/impulsan-procesos-agricolas-libres-de-agroquimicos-y-glifosato-276445>