



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



16 de junio de 2021



## **Monitor Inocuidad**

### Contenido

México: Decomisan carne con clenbuterol en Aguascalientes.....	2
Alemania: Detección y rechazo en la aduana de un lote de pistaches proveniente de Estados Unidos. ....	3
Unión Europea: Reguladores de la Unión Europea analizan la renovación del uso de glifosato.....	4
España: El Centro Tecnológico AINIA, desarrolla nueva técnica diagnóstica para la detección de <i>Salmonella</i> .....	5
Nueva Zelanda: Nuevos casos de <i>Salmonella</i> debido a huevos de gallina contaminados. ....	6



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### México: Decomisan carne con clenbuterol en Aguascalientes.



Imagen representativa de la especie afectada.  
Créditos: Cuartoscuro / Archivo

Recientemente, una nota periodística publicó que el Instituto de Servicios de Salud del Estado (ISSEA), de Aguascalientes notificó un decomiso de 300 kilos de carne contaminada con clenbuterol, que se comercializaba en distintos puntos de la capital del estado.

Derivado de ello, la autoridad sanitaria estatal mencionó que personal oficial tomó muestras de producto crudo en dos establecimientos, obteniendo resultados positivos a la contaminación de la mercancía con clenbuterol, por lo que se procedió al aseguramiento de la mercancía.

Asimismo, mencionaron que hasta el momento no se hay reportes de personas intoxicadas, sin embargo, el área de Epidemiología del ISSEA se mantiene alerta para atender a los afectados, y dar seguimiento al caso.

Por último, se informó que en lo que va del año, se han tomado 202 muestras de productos cárnicos y vísceras en diversas carnicerías y puntos de venta del estado, de las cuales 100 se tomaron de manera aleatoria y 102 en puntos de distribución fijos, y se han encontrado y destruido cerca de 800 kilos de muestras.

Las autoridades hacen un llamado a los productores de carne para que eviten estas malas prácticas y eviten ser sancionados por la autoridad sanitaria.

La jornada. (08 de junio de 2021). Decomisan carne con clenbuterol en Aguascalientes. Recuperado de: <https://www.jornada.com.mx/notas/2021/06/08/estados/decomisan-carne-contaminada-con-clenbuterol-en-aguascalientes/>

INOC.183.001.04.14062021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **Alemania: Detección y rechazo en la aduana de un lote de pistaches proveniente de Estados Unidos.**



Esta semana, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF; por sus siglas en inglés) comunicó que las autoridades fronterizas de Alemania rechazaron una partida de pistaches procedentes de Estados Unidos, por contener restos de aflatoxinas B1. Los restos estaban en una proporción de 17  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, cuando el Límite Máximo de Residuos

establecido por la Unión Europea es de 8  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - 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

Cabe señalar que, en México, 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). (4 de mayo de 2021). Aflatoxins in pistachios from the United States. Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/476490>

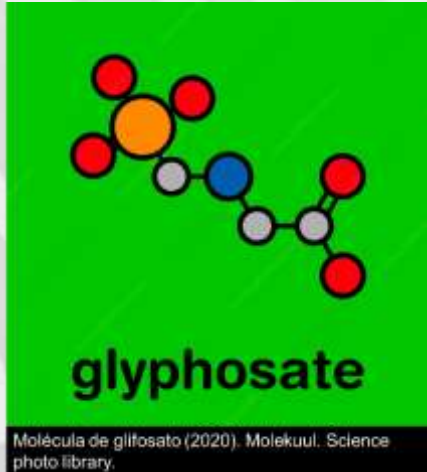
NOC.202028.05



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Unión Europea: Reguladores de la Unión Europea analizan la renovación del uso de glifosato.



Recientemente, la Unión Europea (UE) publicó en su portal oficial, que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y la Agencia Europea de Químicos (EFSA y ECHA, respectivamente, por sus siglas en inglés) han recibido un informe preliminar del análisis de riesgo sobre el uso del herbicida glifosato.

El análisis se realizó por el Grupo de Evaluación del Glifosato (AGG: por sus siglas en inglés), conformado por las autoridades nacionales de Francia, Hungría, Países Bajos y Suecia; quienes han examinado las pruebas realizadas por diferentes

empresas a fin de volver renovar su comercialización, la cual expira en diciembre de 2022.

Actualmente, se está consolidando el proyecto de informe para que estén en consulta pública, ya que este es el primer paso para el Análisis de Riesgos (AR) del plaguicida.

Por último, mencionaron que la actual clasificación del glifosato esta como: no carcinogénico, no mutagénico y no tóxico para la salud humana; lo cual se prevé que no cambie en este nuevo AR.

Por otra parte, medios locales de prensa de Europa, han mencionado que esta noticia es favorable para empresas productoras del herbicida.

Referencia: Unión Europea. (15 de junio de 2021). Glyphosate: EU regulators begin review of renewal assessments. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/en/news/glyphosate-eu-regulators-begin-review-renewal-assessments>

Referencias adicionales: <https://www.agriculture.com/news/crops/some-good-news-for-glyphosate>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### España: El Centro Tecnológico AINIA, desarrolla nueva técnica diagnóstica para la detección de *Salmonella*.



Imagen representativa de laboratorio.  
Créditos: <https://www.ainia.es>

El Centro Tecnológico AINIA que pertenece a la Federación Española de Centros Tecnológicos (FEDIT), dio a conocer en un comunicado sobre una nueva técnica diagnóstica para el análisis de *Salmonella*, en la cual se obtienen resultados definitivos en un solo paso y en un plazo mínimo de 24 horas.

Refieren que en la actualidad el método rápido más utilizado para detectar la *Salmonella* es la Reacción en Cadena de Polimerasa (qPCR). Sin embargo, esta presenta el inconveniente de cuantificar el material genético en la muestra sin distinguir a los microorganismos viables (con capacidad de infectar) de los no viables. De este modo, los resultados son concluyentes si son negativos, pero no es certera, si se obtiene un resultado positivo.

Asimismo, a fin de comprobar que lo analizado se trata de células con capacidad de infectar y poder dar un positivo definitivo, es necesaria la confirmación con el método tradicional de cultivo, lo que añade 3 días al plazo para obtener los resultados concluyentes, pasando de 24 h a 4 días.

Por último, mencionan que con la nueva técnica se pueden ahorrar hasta tres días en el análisis completo del patógeno, lo que constituye una ventaja competitiva para las empresas agroalimentarias, que tienen identificado este peligro como riesgo significativo y realizan el control de su producción de forma rutinaria.

Centro Tecnológico AINIA. (16 de junio de 2021). AINIA desarrolla una técnica que reduce a 24 horas el tiempo para la obtención de resultados concluyentes de *Salmonella*. Recuperado de <https://www.ainia.es/noticias/prensa/ainia-desarrolla-tecnica-reduce-24-horas-tiempo-obtencion-resultados-concluyentes-salmonella/>

INOC.079.076.04.16062021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**Nueva Zelanda: Nuevos casos de *Salmonella* debido a huevos de gallina contaminados.**



https://www.recetasderechupete.com/wp-content/uploads/2020/06/Tipos-de-huevos.jpg

Recientemente, la página de noticias Food Safety News informó que en Nueva Zelanda están investigando un brote de *Salmonella*, que ha ocasionado 35 casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), identificando como fuente un restaurante en la región de Auckland.

Asimismo, una investigación realizada por el Ministerio de Industria Primarias del país encontró *Salmonella* Enteritidis en los huevos de una granja avícola de Auckland, el rastreo logró identificar al proveedor que distribuía estos productos en

Auckland.

Sin embargo, se requiere de mayor investigación, ya que hasta el momento no hay relación con los casos identificados en las provincias de Canterbury, Nelson Marlborough, Coast, y South Canterbury, pero se sospecha que otras granjas avícolas puedan ser el origen de la enfermedad ocasionada por el consumo en el restaurante de Auckland.

Referencia: Food Safety News (16 de junio de 2021) Salmonella infections investigated in New Zealand Recuperado de [https://www.foodsafetynews.com/2021/06/salmonella-infections-investigated-in-new-zealand/?utm\\_source=Food+Safety+News&utm\\_campaign=5ea2fefc87-RSS\\_EMAIL\\_CAMPAIGN&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_f46cc10150-5ea2fefc87-40464139](https://www.foodsafetynews.com/2021/06/salmonella-infections-investigated-in-new-zealand/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=5ea2fefc87-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-5ea2fefc87-40464139)

Ministerio de Industria Primaria (27 de mayo de 2021) Food safety actions to protect consumers Recuperado de <https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/food-safety-actions-to-protect-consumers/>

INOC 007