



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



02 de junio de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Rechazo de un lote de harina de maíz importado de Perú por detección de fumonisinas por encima del valor máximo establecido..... 2

EUA: Actualización a la Alerta de importación 99-19 referente a la "Detención sin examen físico de productos alimenticios debido a la presencia de *Salmonella*".
..... 3

EUA: Seguimiento a la Alerta de importación No. 16 -127 sobre la detención de sin examen físico de crustáceos debido al cloranfenicol. 4

EUA: Comercialización de salmón genéticamente modificado en restaurantes.
..... 5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



España: Rechazo de un lote de harina de maíz importado de Perú por detección de fumonisinas por encima del valor máximo establecido.



FAO (2018). Maíz contaminado por fumonisinas.

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) se comunicó que las autoridades fronterizas de España rechazaron un lote de harina de maíz procedente de Perú, por contener restos de fumonisinas.

De acuerdo con la notificación, los restos estaban en una proporción de 2,738 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, y el Límite Máximo de Residuos establecido es de 1,000 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, por lo que, este hecho fue calificado por el RASFF

como serio.

De acuerdo con la FAO, las fumonisinas suponen un importante riesgo para la salud del ganado y, posiblemente, también para la de los humanos. Las fumonisinas son toxinas naturales producidas por varias especies de hongos del género *Fusarium*, se conocen diferentes tipos de fumonisinas, pero las B1, B2 y B3 (FB1, FB2, FB3) son las principales formas que se encuentran en los alimentos.

En una evaluación realizada en el año 2016 por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, se determinó que, el maíz y sus productos presentaron mayores concentraciones medias de FB1, con mayor frecuencia que cualquier otro cereal o producto cereal; las mayores concentraciones medias de FB1 se registraron en productos procedentes de África, Centroamérica y Sudamérica, y algunos países de la Región del Pacífico Occidental.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (02 de junio de 2021). Notificación 2021.2777 harina de maíz morada con valores de fumonisinas por encima del valor máximo establecida. Origen Perú / harina de maíz morada con valores de fumonisinas superiores al valor máximo establecido. origen Perú. Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/479661>

INOC002183.03.02062021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Actualización a la Alerta de importación 99-19 referente a la "Detención sin examen físico de productos alimenticios debido a la presencia de *Salmonella*".

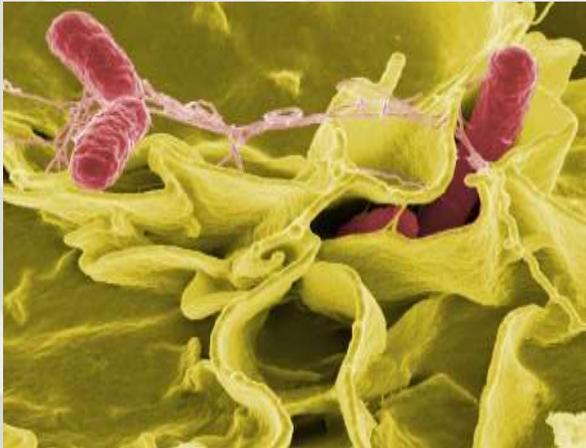


Imagen representativa del patógeno mencionado.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América publicó un comunicado sobre la actualización de la Alerta de importación No. 99-19, sobre la detención sin examen físico de productos alimenticios debido a la presencia de *Salmonella*.

Señalan que, esta alerta se aplica a productos que parecen estar adulterados debido a la presencia de *Salmonella* y que no están cubiertos por

otras alertas de importación.

Asimismo, se menciona una lista roja de las empresas de los países entre los cuales esta México con 168 empresas que deben proporcionar los resultados de un análisis de laboratorio privado y certificado de muestras representativas para confirmar que el producto no contiene *Salmonella*.

De lo anterior, durante marzo de 2021 se incluyó a la empresa Sesajal, SA de CV, de Guadalajara, Jalisco, que comercializa semilla de sésamo comestible.

Cabe señalar que, la FDA detalla que esta Alerta de importación, representa una guía actual para el personal de campo respecto a los fabricantes y / o productos en cuestión.

Referencia: Departamento de Agricultura (USDA). (28 de mayo de 2021). Import Alert 99-19 "Detention Without Physical Examination Of Food Products Due To The Presence Of Salmonella". Recuperado de https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_263.html

NO 0079.065/2020/0000000



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a la Alerta de importación No. 16 -127 sobre la detención de sin examen físico de crustáceos debido al cloranfenicol.



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

Recientemente, a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos de América (EUA), se informó que se mantiene la Alerta de importación, para detención sin examen físico de crustáceos con cloranfenicol.

La alerta puede ser aplicable para cualquier crustáceo que contenga cloranfenicol.

Señalan que, el cloranfenicol es un antibiótico de amplio espectro que no está aprobado para su uso en animales productores de alimentos y se ha prohibido su uso fuera de la etiqueta en animales productores de alimentos en los EUA. Se sospecha que el cloranfenicol es un carcinógeno y potencialmente afecta el sistema reproductivo de los seres humanos.

Sobre las detenciones, sin inspección física, esta continua vigente para las empresas que forman parte de la "Lista roja" y no se incluyen nuevas empresas.

Cabe señalar que, la FDA detalla que esta Alerta de importación, representa una guía actual para el personal de campo respecto a los fabricantes y / o productos en cuestión.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (27 de enero de 2021). Import Alert 16-127. Detention Without Physical Examination of Crustaceans Due to Chloramphenicol. Recuperado de https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_29.html

INOC.179.001.04.02062021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Comercialización de salmón genéticamente modificado en restaurantes.



Imagen representativa del producto mencionado
<https://verdeyazul.diarioinformacion.com/el-salmon-geneticamente-modificado-ya-se-vende-en-eeuu.html>

Recientemente, a través del portal de noticias Verde y Azul, se comunicó que el salmón genéticamente modificado de la empresa biotecnología AquaBounty Technologies Inc., se ha comenzado a comercializar en restaurante de Estados Unidos de América.

Los cuales fueron modificados genéticamente para crecer dos veces más rápido que el salmón salvaje, alcanzando un tamaño de mercado de 3.6 a 5.4 kilogramos en 18 meses, en lugar de 36 meses.

Este hecho ha provocado diversas opiniones entre las empresas de servicios de alimentos como Compass Group y Sodexo, empresas minoristas de mariscos y restaurantes de EUA. Asimismo, las tiendas de Costco, Kroger, Walmart y Whole Foods han recalcado que no venderán el salmón genéticamente modificado, ya este podría causar riesgos a la salud.

No obstante la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA por sus siglas en inglés) de los EUA publicó un artículo en 2018 donde determinó que el consumir este salmón genéticamente modificado es tan seguro como el salmón silvestre.

Referencia: Ferrer, J. (31 de mayo de 2021). El salmón genéticamente modificado ya se vende en EEUU. Verde y Azul. Recuperado de <https://verdeyazul.diarioinformacion.com/el-salmon-geneticamente-modificado-ya-se-vende-en-eeuu.html>

Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (2018). La FDA determina que el consumo del salmón AquAdvantage es tan seguro como el salmón no diseñado genéticamente. Recuperado de <https://www.fda.gov/consumers/articulos-en-espanol/la-fda-determina-que-el-consumo-del-salmon-aquadvantage-es-tan-seguro-como-el-salmon-no-disenado>

INCEN/02.183/2020