



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



22 de junio de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Notificación y rechazo de lotes de fruta importadas de Brasil y Costa Rica por detección de agentes de recubrimiento y aditivos no autorizados..... 2

EUA: Actualización del listado de empresas para la detención de mariscos importados por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. 3

Republica Checa: Decomisan una tonelada y media de carne de pollo importada de Polonia por contaminación con *Salmonella* Enteritidis. 4

Irán: Análisis de Riesgo de metales tóxicos en productos agrícolas. 5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**España: Notificación y rechazo de lotes de fruta importadas de Brasil y Costa Rica por detección de agentes de recubrimiento y aditivos no autorizados.**

FreshPlaza (2020). Efecto de recubrimientos comestibles.

Recientemente, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) de la Unión Europea, comunicó que las autoridades fronterizas de España rechazaron lotes de mango, piña y yuca importados de Brasil y Costa Rica, por contener agentes de recubrimiento y aditivos no autorizados. Este

hecho ha sido calificado por el RASFF como serio, por lo que los lotes fueron devueltos a su país de origen.

Los agentes de recubrimiento son un tipo de aditivos alimentarios y según la normativa vigente europea, se definen como “las sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora”.

Cuando los frutos son cubiertos por películas comestibles, se crea una atmósfera modificada en el interior del fruto que reduce la velocidad de respiración y por tanto retrasa el proceso de senescencia del producto. Además, crean una barrera a la transferencia al vapor de agua retrasando el deterioro del producto hortofrutícola por deshidratación.

Según las listas autorizadas de aditivos alimentarios de la UE, los agentes de recubrimiento autorizados en Europa serían los siguientes:

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (22 de junio de 2021). Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/483562>; <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/483962>; <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/483859>

INOC.002.124.05.22062021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Actualización del listado de empresas para la detención de mariscos importados por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



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 del listado de empresas para la detención de mariscos importados por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como parte de las actividades de prevención de brotes ocasionados por alimentos frescos contaminados con microorganismos; la FDA ha detectado que las importaciones de productos del mar y sus derivados han tenido antecedentes de contaminación con *L. monocytogenes*, por lo que espera niveles a cero o no detectables del patógeno en la mercancía importada.

Asimismo, a través de esta actualización se emite una lista roja de las empresas de los países entre los cuales esta México, quienes deben demostrar que han resuelto las condiciones que dieron lugar a la contaminación de los alimentos en el pasado, para así permitir la importación de los productos, ya que en caso de que no se cumpla este requisito y continúen las exportaciones, el producto será destruido.

En la presente alerta, se notifica que se incluye a la lista roja la empresa Brasmar, Comercio de Produtos Alimentares, S. A. de Porto, Portugal.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) (16 de Junio de 2021) Alerta de importación 16-39. Recuperado de https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_44.html

10CC.01.0023.03

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**Republica Checa: Decomisan una tonelada y media de carne de pollo importada de Polonia por contaminación con *Salmonella* Enteritidis.**

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

Recientemente, a través de medios de prensa, comunicaron que personal oficial de los servicios veterinarios de República Checa decomisaron 1.5 toneladas de carne de pollo por contaminación de *Salmonella* Enteritidis importada de Polonia.

El Instituto Veterinario Estatal de Praga identificó que la carne estaba contaminada con *Salmonella* Enteritidis; por lo que, toda la carne fue retirada y eliminada por la empresa de

saneamiento.

Los veterinarios de la localidad de Blatná, en la región de Strakonice, determinaron que ni la carne de pollo y ninguno de los productos realizados con la mercancía, llegó al mercado, por lo que no ocasionó brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Blesk. (16 de junio de 2021). Tuna a púl kuřeciho se salmonelou mříla do kebabů. Závadné maso odhalili veterináři. Recuperado de: <https://www.blesk.cz/clanek/zpravy-udalosti/682402/tuna-a-pul-kureciho-se-salmonelou-mirila-do-kebabu-zavadne-maso-odhalili-veterinari.html>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**Irán: Análisis de Riesgo de metales tóxicos en productos agrícolas.**

Cultivo de trigo. (2021). Imagen de uso libre.

Recientemente, la Universidad de Ciencias Médicas de Irán, publicó una investigación acerca del análisis de riesgos de metales tóxicos en productos agrícolas (legumbres, trigo, y papa) de la provincia Markazi.

A manera de antecedente, los investigadores describen que en la agricultura es relevante estudiar la contaminación por metales pesados, esencialmente de mercurio, cadmio, plomo, y arsénico, ya que son perjudiciales

para la salud humana.

Actualmente, se considera que los productos agrícolas contaminados con metales pesados están influenciados por actividades antropogénicas, especialmente por procesos industriales, minería, aguas residuales, riego con agua de drenaje, y aplicación de fertilizantes y plaguicidas.

La provincia de Markazi, es considerada una de las zonas más contaminadas de Irán, por ejemplo, la presencia de metales pesados en el suelo se debe principalmente por las actividades industriales, la minería, la quema de combustibles, los gases de efecto invernadero y la eliminación de aguas municipales. Por lo que, a través del estudio analizaron las concentraciones de metales tóxicos y evaluaron los efectos potenciales en la salud humana.

Como parte de la metodología, en enero de 2019, colectaron 120 muestras de legumbres: garbanzos, lentejas y frijoles (20 de cada uno), de papa y de trigo (30 de cada uno). Posteriormente, analizaron las muestras mediante espectrometría para determinar la cantidad de metales que contenía cada uno, asimismo, analizaron el riesgo a la salud, mediante el cálculo de la dosis de ingesta crónica que deriva del consumo de productos contaminados.

En resultados, obtuvieron que los metales menos detectados fueron arsénico y cadmio, en todos los productos, a excepción de la papa, ya que esta se detectó a $27.46 \mu\text{g kg}^{-1}$, lo cual está dentro de los límites máximos permitidos por la organización de salud de Irán. De acuerdo al rango en la concentración de mercurio, de mayor a menor fue el trigo > legumbres > papa, y de plomo fue legumbres > papa > trigo.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

En relación a la ingesta de productos contaminados, no detectaron dosis que perjudiquen la salud, específicamente, se consideraron como dosis no carcinogénicas. Sin embargo, en todos los productos se detectaron metales pesados.

A manera de conclusión, mencionaron que es necesario realizar más investigaciones en materia de metales pesados en la agricultura, así como, un monitoreo continuo de las prácticas agrícolas y los factores de riesgo de cada unidad de producción, como la cercanía con industria, minas, drenaje, entre otros, ya que la sobreacumulación de metales puede ser perjudicial para la salud humana.

Referencia: Karimi, F., Shariatifar, N., Rezaei, M. et. al. (2021). Quantitative measurement of toxic metals and assessment of health risk in agricultural products food from Markazi Province of Iran. International Journal of Food Contamination. <https://foodcontaminationjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/s40550-021-00083-0>