



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



03 de marzo de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

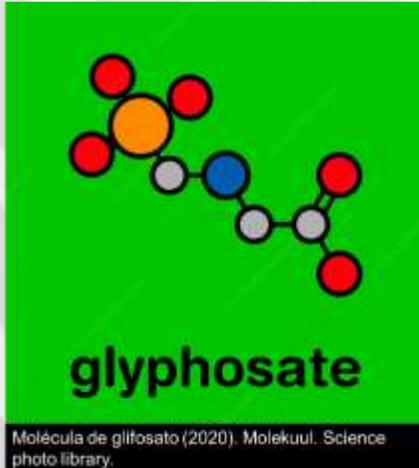
México: Seguimiento al Decreto de eliminación gradual del uso de glifosato, caso: Tamaulipas.	2
Holanda: Rechazo de un lote de cacahuete procedente de Argentina por detección de aflatoxinas B1.....	3
EUA: Retiran del mercado de quesos por riesgo potencial de contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
Hong Kong: Disminución de demanda de carne debido a las detecciones de SARS-CoV-2 en superficie de empaques.....	5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



México: Seguimiento al Decreto de eliminación gradual del uso de glifosato, caso: Tamaulipas.



Recientemente, a través del portal de noticias “*El Sol de Tampico*” se publicó una nota de prensa acerca de la conformidad de la reducción gradual del uso de glifosato por parte los productores de Tamaulipas.

Con base en la nota de prensa, se mencionó que los productores se han visto beneficiados por el uso de glifosato, ya que les ha permitido a reducir costos en las practicas agronómicas, usado por 20 años.

Asimismo, resaltaron que han controlado la erosión del suelo y las malezas de los cultivos, y que actualmente no se han reportado daños a la salud asociados al uso de plaguicidas.

Por otra parte, el Senado de la República en el año 2018, como parte de su comunicado del censo agrícola de 2007, reportó que Tamaulipas es uno de los estados que utilizó la mayor cantidad de plaguicidas a nivel nacional, de los cuales destacaron el endosulfán, pentaclorofenol, monocrotofós, bromuro de metilo y glifosato.

Asimismo, el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) ha publicado que si bien, el glifosato se degrada de manera rápida, el producto de su degradación es el ácido aminometilfosfónico (AMPA), que tiene una mayor persistencia en los cuerpos de agua y en suelos, y se ha demostrado que puede ocasionar efectos adversos en el ambiente y en la salud humana.

Referencia:

El Sol de Tampico. Productores de Tamaulipas a favor del glifosato. (fecha de publicación: 2 de marzo de 2021).

Recuperado de: <https://www.elsoldetampico.com.mx/local/regional/productores-de-tamaulipas-a-favor-del-glifosato-6427818.html>

Referencias adicionales:

https://www.conacyt.gob.mx/PDF/Dossier_formato_glifosato_.pdf

https://www.senado.gob.mx/64/gaceta_del_senado/documento/87036



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Holanda: Rechazo de un lote de cacahuate procedente de Argentina por detección de aflatoxinas B1.



Esta semana, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) de la Unión Europea, se comunicó que las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron un lote de cacahuates procedentes de Argentina, por contener restos de aflatoxinas B1.

De acuerdo con la notificación, los restos estaban en una proporción de 23 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, cuando el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb. Este hecho fue clasificado 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, Argentina exporta cacahuate a México, en un porcentaje menor. 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). (3 de marzo de 2021). Recuperado de https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1017

INOC.262.011.05.03032021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiran del mercado de quesos por riesgo potencial de contaminación con *Listeria monocytogenes*.



La Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América (EUA), informó el retiro del mercado de todos los quesos frescos (queso fresco suave), quesillo (oaxaca en tiras) y requesón (ricotta) de la marca Abuelito Cheese de Paterson debido al riesgo potencial de estar contaminados con *Listeria monocytogenes*.

Todos los quesos frescos con fechas de vencimiento hasta 28 de marzo de 2021, quesillo con fechas de vencimiento hasta el 16 de abril de 2021 y requesón con fechas de caducidad hasta el 14 de marzo de 2021; han sido retirados del mercado. Las marcas de queso identificadas con posible contaminación por *L. monocytogenes* fueron Rio Grande Food Products; Rio Lindo y Viejito; El Paisano; El Sabrosito; La Cima; Quesos Finos; San Carlos e Ideal Brands.

Informan que, los productos se distribuyeron hasta el 16 de febrero de 2021 y estaban disponibles en supermercados, tiendas mayoristas y minoristas.

De acuerdo con datos al 27 de febrero de 2021 del Centro para el Control y Prevención de Enfermedades, fueron registradas diez personas infectadas con la cepa del brote de *L. monocytogenes* de cuatro estados de EUA.

La FDA continúa con la investigación y exhortan a los consumidores que hayan comprado los productos indicados a no consumir y devolver el producto al lugar de compra.

L. monocytogenes puede sobrevivir a temperaturas refrigeradas y se puede propagar fácilmente a otros alimentos y superficies.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (27 de febrero de 2021). El Abuelito Expands Recall to Include Queso Fresco, Quesillo, and Requeson Products Because of Possible Health Risk. Recuperado de:

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/el-abuelito-expands-recall-include-queso-fresco-quesillo-and-requeson-products-because-possible>

INOC.065.013.04.03032021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Hong Kong: Disminución de demanda de carne debido a las detecciones de SARS-CoV-2 en superficie de empaques.



Imagen representativa del producto mencionado.

A través del portal de noticias Eurocarne, se informó que las importaciones de carne de cerdo en Hong Kong aumentaron solo un 1% durante el año 2020, totalizando 671 mil toneladas, de las cuales el 20% procedieron de la Unión Europea, un 50% de Estados Unidos de América, cuando se tenía un estimado del 5%, pero en el caso de Corea del Sur disminuyeron en 21%.

Señalan que, la demanda de estos productos ha disminuido por los recientes casos de detección de SARS-CoV-2 en la superficie de los empaques de los productos cárnicos.

Señalan que, esta situación ha obligado que se aumente la vigilancia, así como, las medidas de higiene para asegurar la inocuidad los productos.

Referencia: Eurocarne. (01 de marzo de 2021). Las importaciones de carne de cerdo de Hong Kong se mantienen estables y las de Corea del Sur caen en 2020. Recuperado de <https://eurocarne.com/noticias/codigo/49492/kw/Las+importaciones+de+carne+de+cerdo+de+Hong+Kong+se+mantiene+n+estables+y+las+de+Corea+del+Sur+caen+en+2020%0D%0A%26nbsp%3B>

C.013 / 3.030 / 2021