



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**23 de marzo de 2021**



## **Monitor Inocuidad**

### Contenido

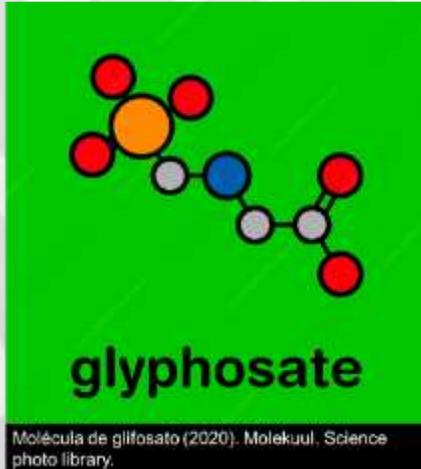
México-EUA: Asociaciones Agrícolas de Estados Unidos de América informaron sobre inconformidades del sector agroalimentario en México.....	2
Holanda: Detección de aflatoxinas B1 en cacahuete importado de España.....	3
Turquía: Casos de <i>Salmonella</i> sp. vinculados al consumo de carne de pavo. ....	4



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **México-EUA: Asociaciones Agrícolas de Estados Unidos de América informaron sobre inconformidades del sector agroalimentario en México.**



Recientemente, asociaciones agrícolas de Estados Unidos de América (EUA), informaron mediante una carta dirigida al Secretario del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) las inconformidades respecto al comercio entre EUA y México, entre las que resalta la suspensión del uso de glifosato y de maíz Genéticamente Modificado (GM).

De acuerdo con lo señalado por las asociaciones, se carece de fundamento en cuanto al riesgo del uso de glifosato, asimismo, existe incertidumbre entre el comercio de maíz y productos a base de maíz que EUA ha exportado hacia México durante varios años, por lo que puede existir un impacto en la economía de los productores estadounidenses.

En cuanto al uso de biotecnología, se mencionó que debido a la incertidumbre sobre el uso de cultivos GM desde el año 2018, EUA ha tenido complicaciones sobre el intercambio de insumos biotecnológicos entre países.

Asimismo, comentaron que se carece de comunicación en cuanto a los requisitos del certificado de exportación de mercancía orgánica, ya que hasta el momento no todos los productores cuentan con la información, por lo que mediante la carta exhortan al Secretario del USDA a comunicar a las autoridades mexicanas a ampliar el periodo de certificación para que no afecte las exportaciones.

La carta fue realizada por 27 asociaciones agrícolas y pecuarias de EUA.

Referencia: Corn National Organization. Carta electrónica. (fecha de publicación: 22 de marzo de 2021). Recuperado de [https://corn.org/wp-content/uploads/2021/03/Vilsack\\_Tai-Letter\\_USDA-Mexico-issues\\_Final\\_210322.pdf](https://corn.org/wp-content/uploads/2021/03/Vilsack_Tai-Letter_USDA-Mexico-issues_Final_210322.pdf) :

Opportimes. Asociaciones de EU se quejan por prohibición del glifosato en México. (Fecha de publicación: 22 de marzo de 2021). Recuperado de: <https://www.opportimes.com/asociaciones-de-eu-se-quejan-por-prohibicion-del-glifosato-en-mexico/>

INOC.349.007.01.19032021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**Holanda: Detección de aflatoxinas B1 en cacahuate importado de España.**



Esta semana, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) de la Unión Europea, comunicó que una empresa holandesa distribuidora de cacahuate, por medio de un chequeo notificó que el producto importado de España, contiene restos de aflatoxinas B1.

Los restos estaban en una proporción de 21  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, cuando el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 5  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb. Este hecho fue 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

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). (22 de marzo de 2021). [https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF\\_REFERENCE=2021.1454](https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1454)

INOC.262.015.05.23032021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Turquía: Casos de *Salmonella* sp. vinculados al consumo de carne de pavo.



Imagen representativa del producto afectado

<https://www.ecestaticos.com/imagestatic/clipping/2e6/04f/2e604fcc4e045fac672d6a59382bfb86/el-consumo-de-pavo-crece->

A través de la página de noticias Food Safety News, se comunicó a cerca de un brote de *Salmonella* sp. en Turquía en la provincia de Bingöl donde se reportaron 22 personas afectadas.

Se sospecha que este brote se ocasionó por el consumo de carne de pavo contaminada, ya que todos los infectados informaron a ver consumido este tipo de carne.

Hasta el momento la investigación continúa y se ha retirado el producto del mercado. Asimismo, este caso ha sido notificado ante el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por su sigla en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Referencia: Food Safety News. (18 de marzo de 2021). New multi-state Salmonella outbreak possibly linked to turkey products. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/03/new-multi-state-salmonella-outbreak-possibly-linked-to-turkey-products/>

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por su sigla en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés). (23 de marzo de 2021). Investigaciones de brotes: respuesta. Recuperado de <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/recalls-public-health-alerts/outbreaks/outbreak-investigations-response>

C.079/2021-03-23/03-2021