



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**14 de mayo de 2021**



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

México: Casi 66 mil locales venden frutas y verduras con sello de inocuidad. ....2

España: Rechazo de un lote de cacahuete sin cáscara procedente de Estados Unidos de América por la detección de aflatoxinas B1. ....3

EUA: Brote multiestatal de listeriosis vinculado al consumo de queso fresco.....4

Argentina: Brote de triquinosis en humanos vinculado al consumo de salami sin etiquetar en la ciudad de Córdoba y Toledo. ....5



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### México: Casi 66 mil locales venden frutas y verduras con sello de inocuidad.



La Jornada (2021). Venta frutas y verduras con sello de inocuidad.

Recientemente, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural comunicó que, alrededor de 66 mil locales de la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD) comenzaron a vender 10 frutas y verduras que cuentan con el sello distintivo del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

(Senasica), con lo cual se garantiza a los consumidores que están libres de contaminantes físicos, químicos y bacteriológicos.

Se trata de fresa, chile, cilantro, tomate, plátano, mango, papaya, melón, lechuga y aguacate, y se prevé que la oferta se eleve a 90 productos más en los próximos meses, entre los que están la cebolla, cebollín, cereza, champiñón, chayote, chícharo, col, coliflor, durazno, ejote, espárrago, espinaca, frijol, guayaba, higo y hongo seta, informó en un comunicado la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader).

Explicó que, esto es resultado de la firma de un convenio de concertación para que las cadenas afiliadas al organismo comercialicen alimentos agrícolas con certificados de inocuidad, es decir, libres de contaminantes físicos, químicos y bacteriológicos.

Precisó que, en México se cultivan productos hortofrutícolas en más de 1.9 millones de hectáreas con un valor superior a 189 mil 470 millones de pesos, y con estas acciones se reconoce el esfuerzo de los productores.

Referencia: Boletín de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (12 de mayo de 2021). Firman Agricultura y tiendas de autoservicio convenio para comercializar alimentos agrícolas con certificados de inocuidad. Recuperado de <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/firman-agricultura-y-tiendas-de-autoservicio-convenio-para-comercializar-alimentos-agricolas-con-certificados-de-inocuidad>

INOC





## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### España: Rechazo de un lote de cacahuate sin cáscara procedente de Estados Unidos de América por la detección de aflatoxinas B1.



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) de la Unión Europea (UE) se comunicó que las autoridades fronterizas de España rechazaron un lote de cacahuate sin cáscara procedentes de Estados Unidos de América, por contener restos de aflatoxinas B1. Este hecho ha sido calificado por el

RASFF como serio.

Cabe señalar que, los niveles de aflatoxinas aún no fueron especificados, sin embargo, la UE establece que el límite máximo permisible de aflatoxinas es de 8 µg/kg - ppb.

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.

Es de destacar que EUA es el principal exportador de cacahuate a México, con una participación en porcentaje del 80%. 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 µg 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). (14 de mayo de 2021). Recuperado <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/478181>

INOC.262.023.05.14052021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**EUA: Brote multiestatal de listeriosis vinculado al consumo de queso fresco.**



Imagen representativa del producto

<https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/hispanic-soft-cheese-02-21/images/soft-cheese.jpg>

Recientemente, a través del portal de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) fue publicada una alerta por un brote multiestatal de listeriosis vinculado al consumo de queso fresco elaborado por la empresa *El Abuelito Cheese Inc.*

De acuerdo con los CDC, los casos fueron reportados en los estados de New York, Virginia, Connecticut y Maryland, donde

se reportaron trece casos, de los cuales se registró una muerte y doce tuvieron que ser hospitalizados.

De lo anterior, todos los productos de esta empresa fueron retirados del mercado, ya que fueron elaborados o empaquetados en las mismas instalaciones que el queso fresco contaminado.

Asimismo, exhortan a la población no consumir quesos frescos elaborados por esta empresa.

Referencia: Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC). (11 de Mayo de 2021). *Listeria* Outbreak Linked to Queso Fresco Made by El Abuelito Cheese Inc. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/hispanic-soft-cheese-02-21/index.html>

AGC.043.2021.03.1405



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Argentina: Brote de triquinosis en humanos vinculado al consumo de salami sin etiquetar en la ciudad de Córdoba y Toledo.



Imagen representativa de producto contaminado.  
Créditos: <https://www.piqsels.com>

De acuerdo con una nota periodística se informó de un brote de triquinosis en humanos vinculado al consumo de Salami; se presentaron 119 casos en Santa María, Río Segundo, ciudad de Córdoba y Toledo, Argentina. De los cuales, 50 personas residen en Toledo, 23 en Lozada, 27 en Río Segundo y 19 de la ciudad de Córdoba.

Todos los pacientes fueron atendidos de forma ambulatoria y refirieron el consumo salami sin etiquetado.

Las autoridades de salud advirtieron sobre los riesgos de consumir o comprar productos de cerdo de dudosa procedencia o sin la inspección sanitaria correspondiente, y remarcaron que la comercialización de carne o sus derivados provenientes de establecimientos no autorizados está totalmente prohibida.

La Triquinosis es una enfermedad transmitida por la ingesta de carne de cerdo cruda o mal cocida, contaminada con el parásito *Trichinella spiralis*. Las manifestaciones clínicas son muy variables y la enfermedad puede cursar como una infección inadvertida o presentar síntomas (fiebre, dolor muscular intenso, dolor de cabeza y dolor e hinchazón alrededor de los ojos); si la infección es grave, la persona podría presentar problemas de coordinación, trastornos cardíacos y respiratorios.

Referencia: La Nueva mañana. (06 de mayo de 2021). El brote de triquinosis en Santa María y Río Segundo ya suma 119 casos. Recuperado de <https://lmdiaro.com.ar/contenido/286986/el-brote-de-triquinosis-en-cordoba-ya-suma-119-casos>  
<https://lmdiaro.com.ar/contenido/285604/alerta-por-brote-de-triquinosis-en-santa-maria-y-rio-segundo>