



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



11 de octubre de 2021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

Alemania: Rechazo de un lote de pimienta negra importada de Brasil por detección de *Salmonella* spp..... 2

México: Seguimiento al decreto sobre la suspensión de uso de glifosato y organismos genéticamente modificados..... 3

EUA: Evaluación sobre la identificación de residuos de plaguicidas en cultivos orgánicos..... 4

EUA: Reporte de casos ocasionados por *Salmonella* spp. vinculados al consumo de pescado en el Estado de Colorado..... 5

EUA: Retira del mercado carne enlatada por la detección de altos niveles de plomo..... 6



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **Alemania: Rechazo de un lote de pimienta negra importada de Brasil por detección de *Salmonella* spp.**



Rocky Mountain Laboratories (2002). Bacteria Salmonella.

Esta semana, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés), comunicó que las autoridades fronterizas de Alemania rechazaron una partida de pimienta negra importada de Brasil, por detección de *Salmonella enterica* ser. Javiana. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

El *Codex Alimentarius* o “Código Alimentario” es un conjunto de normas alimentarias internacionales que consisten en proteger la salud del consumidor, garantizar alimentos inocuos de calidad para la población mundial y facilitar el comercio internacional de alimentos; abarcan los principales alimentos elaborados, semielaborados o crudos. Cabe señalar que, la regulación en torno a *Salmonella* spp. es abordada a través del Comité del Codex sobre higiene de los alimentos.

Asimismo, la Unión Europea cuenta con cuatro organismos en materia de inocuidad: la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria; la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y Vegetal; la Dirección General de Salud; y Protección al Consumidor, los cuales implementan estrategias desde la etapa de cosecha, engorda del ganado hasta el procesamiento y venta de la mercancía, consideradas como estrategias integrales entre el gobierno y el sector científicos para el monitoreo constante de los productos, lo que ha permitido una reducción del 50% de los brotes ocasionados por *Salmonella* spp.

Cabe señalar que, con base en datos de la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicana (VUCEM), de enero a agosto del presente año, México ha realizado importaciones de pimienta negra entera o pulverizada, originaria de Brasil.

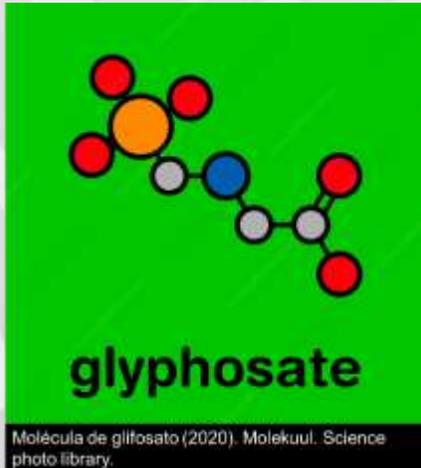
Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (7 de octubre de 2021) *Salmonella* Javiana in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/507197>  
INOC.561.005.05.11102021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**México: Seguimiento al decreto sobre la suspensión de uso de glifosato y organismos genéticamente modificados.**



Recientemente, medios de prensa nacionales, publicaron que la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) negó el permiso de una nueva variedad de maíz genéticamente modificado (GM) (tolerante al herbicida glifosato) para importación, por la empresa internacional Bayer.

De acuerdo con las notas, se describe que después de una evaluación basada en el principio precautorio, se negó la solicitud para la importación de maíz GM, lo cual indica el cumplimiento del decreto sobre la suspensión de

uso de glifosato y de organismos genéticamente modificados (OGM), publicado en diciembre de 2020.

Asimismo, bajo un contexto político, se menciona que diversas organizaciones se han coordinado para detener esta suspensión, tanto del uso del glifosato como de los OGM. Por ejemplo, el Consejo Nacional Agropecuario, ha manifestado inquietudes relacionadas con la prohibición de la importación de maíz destinado al consumo animal.

Referencia: El economista. ( 8 de octubre de 2021). CNA: la Cofepris negó por primera vez un permiso para nueva variedad de maíz transgénico. Recuperado de: <https://www.economista.com.mx/empresas/CNA-la-Cofepris-nego-por-primera-vez-un-permiso-para-nueva-variedad-de-maiz-transgenico--20211008-0040.html> y <https://expansion.mx/empresas/2021/10/09/bayer-disputa-cofepris-por-maiz-transgenico> y <https://www.forbes.com.mx/negocios-bayer-critica-rechazo-no-cientifico-cofepris-permiso-maiz-transgenico/>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Evaluación sobre la identificación de residuos de plaguicidas en cultivos orgánicos.**



Recientemente, la Universidad de California de Santa Bárbara, publicó una investigación acerca de la evaluación de 9 mil unidades de producción, cultivadas orgánicamente, entre los años de 2013 a 2019, a fin de identificar los residuos de plaguicidas existentes.

Indican que, el objetivo de la investigación fue cuantificar los diferentes plaguicidas utilizados en los sistemas de cultivo convencional y orgánico, para identificar el impacto y beneficios a nivel ecológico y ambiental.

Primeramente, mencionan que utilizaron el método de hurdle, para analizar la aspersión de plaguicidas y la cantidad por utilizar. Al usar estos métodos, evaluaron las diferencias entre lo cultivado de manera orgánica y convencional, así como, las dosis e ingredientes activos (i.a.) específicos por cultivo y por sistema agrícola.

Dentro de la metodología, evaluaron un total de 99 mil 533 unidades de producción el condado de Kern, entre los años de 2013 a 2019, considerando las variables de superficie, calidad de suelo, dosis de i.a. por mercancía sembrada, y tipo de sistema agrícola. Identificaron, que aproximadamente 9 mil 100, unidades de producción orgánicas hicieron uso de plaguicidas durante esos años, por lo que procedieron a analizar las decisiones que los llevaron a utilizar un tratamiento químico.

Como resultado, obtuvieron por primera vez el registro espacial de las unidades de producción orgánicas, lo cual permitió identificar a aquellas que utilizaban plaguicidas, asimismo, observaron que la calidad del suelo de los cultivos orgánicos es mejor que en los convencionales, la cantidad de plaguicidas empleada es mayor en lo convencional, y que dependiendo del producto sembrado se determina la cantidad y el tipo de agroquímico.

Por último, las investigadoras destacan que los productos orgánicos consideran el factor de la salud humana, como uno de los principales motivos de su producción, por lo que identificaron que, al cambiar de un sistema convencional a un orgánico, se reduce el uso de plaguicidas en un 60%. Asimismo, identificaron que el uso de plaguicidas si depende del producto, es decir en cultivos de uvas y zanahorias se registró la mayor cantidad de i.a., seguido de naranjas, cebollas y papa.

Referencia: Larsen, A.E., Claire Powers, L. & McComb, S. (2021). Identifying and characterizing pesticide use on 9,000 fields of organic agriculture. Nat Commun 12, 5461 <https://doi.org/10.1038/s41467-021-25502-w>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Reporte de casos ocasionados por *Salmonella* spp. vinculados al consumo de pescado en el Estado de Colorado.**



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

El Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado (CDPHE, por sus siglas en inglés), informó que llevan a cabo una investigación sobre un brote de *Salmonella* Thompson vinculado al consumo de pescados y mariscos, ya que han enfermado 82 personas en 14 condados del Estado.

Mencionaron que, en colaboración con la Agencia de Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés), está investigando el brote multiestatal y que el Estado de Colorado es el más afectado, lo cual también fue confirmado por el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés). Los casos se han relacionado con productos del mar fabricados o procesados por la compañía Northeast Seafood Products, Inc. de Denver.

La compañía ha retirado del mercado los siguientes productos: eglefino, rape, trucha con hueso, mero, pargo rojo, bacalao de roca roja, perca oceánica, bacalao del Pacífico, fletán, salmón coho, salmón del Atlántico, pargo, tilapia, filete de salmón totalmente natural, lenguado del Pacífico y lubina rayada de granja.

Asimismo, informaron que los productos se vendieron a restaurantes y supermercados, sin embargo, el bacalao del Pacífico vendido a través de Sprouts no se retirará del mercado. La compañía involucrada ha cerrado temporalmente la producción.

Por último, las autoridades exhortaron a los consumidores, restaurantes y vendedores minoristas no comer, vender ni servir mariscos retirados del mercado, además de que cualquier persona que haya comprado o recibido un producto retirado deberá desecharlo.

Referencia: Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado. (11 de octubre de 2021). Salmonella outbreak linked to seafood 82 Cases in 14 Colorado Counties. Recuperado de:  
<https://cdphe.colorado.gov/press-release/salmonella-outbreak-linked-to-seafood-82-cases-in-14-colorado-counties>  
<https://www.cdc.gov/salmonella/thompson-10-21/index.html>  
<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-thompson-octubre-2021> mariscos-  
INOC.503.016.04.11102021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **EUA: Retira del mercado carne enlatada por la detección de altos niveles de plomo.**



Imagen del producto afectado.  
Créditos:  
<http://www.fsis.usda.gov>

Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) informó que, la empresa Crider Foods ubicada en el pueblo de Stillmore, Georgia, retiró del mercado 238 toneladas de diversos productos de carne enlatada por la detección de altos niveles de plomo.

Este hecho fue reportado durante una toma de muestras de rutina realizado por el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés).

Hasta el momento, no se han reportado casos asociados a este producto, además, se instó a la población no consumir estos productos y regresarlos al punto de venta para prevenir casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (11 de octubre de 2021). Crider Foods Recalls Canned Beef With Gravy Products Due to Possible Unsafe Levels of Lead From Outside Source. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/crider-foods-recalls-canned-beef-gravy-products-due-possible-unsafe-levels-lead>

INOC.551.003.03.11102021