



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



02 de septiembre de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Alemania: Rechazo de un cargamento de espárragos importados de India por contaminación con clorpirifos y profenofos..... 2

Unión Europea: Países Bajos rechazó un cargamento de cacahuete y Alemania un cargamento de pistache por contener restos de aflatoxinas B1; mercancías importadas de Estados Unidos América..... 3

EUA: Investigan casos de *Escherichia coli* en el condado de Jackson, Misuri 4

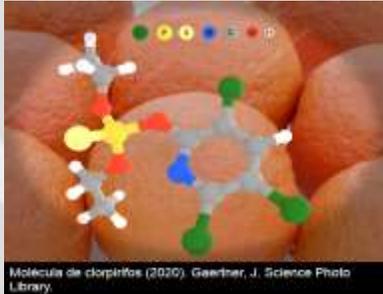
EUA: Inicia el mes nacional de educación en seguridad alimentaria..... 5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Alemania: Rechazo de un cargamento de espárragos importados de India por contaminación con clorpirifos y profenofos.



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) de la Unión Europea, informó que autoridades de Alemania rechazaron un cargamento de espárragos importados de India, por su contaminación con clorpirifos y profenofos.

De acuerdo con la notificación, el evento fue categorizado como serio. Las dosis detectadas excedían el Límite Máximo de Residuos (LMR), para el caso de clorpirifos se registraron dosis entre 0.10 a 0.12 mg/kg- ppm, cuando el límite establecido es de 0.01 mg/kg-ppm y en el caso de profenofos, detectado entre 0.30 y 0.36 mg/kg-ppm, es un plaguicida prohibido en Alemania.

Cabe señalar que, México no realiza importaciones de espárragos originarios de India. Asimismo, con base en la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris), ambos plaguicidas están autorizados para su uso agrícola en territorio nacional.

En México los clorpirifos están autorizados para su uso en arroz, caña de azúcar, frijol, ejote, garbanzo, maíz, papa, pepino, pera, piña, plátano, algodón, soya, tomate, nogal, sorgo, tomatillo, trigo, chile, cítricos, limón, mandarina, naranja, tangerina, manzana, alfalfa, agave, potrereros, tabaco, ajo, arándano, avena, calabazas, cebolla, cebada, cebollín, centeno, chayote, chicharon, pimienta, cidra, berries, haba, lima, melón, toronja, sandía, avena, trigo, sorgo, maíz; y los profenofos están autorizados para su uso en tomate, papa y algodón.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (02 de septiembre de 2021). Notification 2021.4692 Chlorpyrifos and profenofos in asparagus beans from India. Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/499333>

INOC.131.034.01.02092021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Unión Europea: Países Bajos rechazó un cargamento de cacahuete y Alemania un cargamento de pistache por contener restos de aflatoxinas B1; mercancías importadas de Estados Unidos América.



Gaceta UNAM (2018). Aflatoxinas.

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) comunicó que las autoridades fronterizas de Países Bajos rechazaron un lote de cacahuete importado de Estados Unidos de América (EUA), por contener restos de aflatoxinas B1. Detallan que, los restos de aflaxotinas estaban

en una proporción de 5.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, siendo el Límite Máximo de Residuos establecido de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

Asimismo, se comunicó que las autoridades fronterizas de Alemania rechazaron una partida de pistache también importado de EUA, por el mismo motivo, detectando los restos de aflatoxinas B1 en una proporción de 69.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - 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.

La unidad de seguridad y salud alimentaria de la Comisión Europea ha indicado que Estados Unidos tiene controles limitados para gestionar la contaminación por aflatoxinas en los cacahuates para exportar a Europa, según revelaron los resultados de una auditoría realizada debido a la detección periódica de incumplimiento de los límites máximos.

EUA es principal exportador de cacahuete a México, con una participación del 80%. Cabe señalar que, en el país, a través de la NOM-188-SSA1-2002 se 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). (31 de agosto de 2021). Aflatoxin B1 in U.S.A. peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/498758>

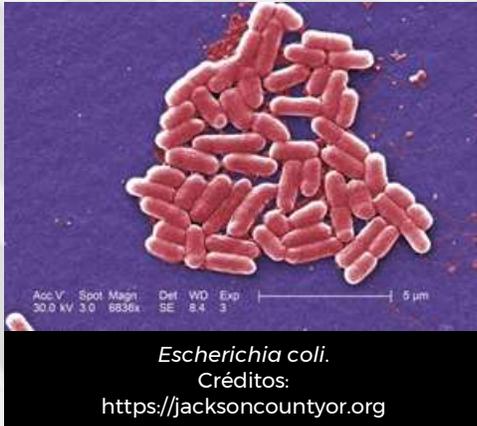
Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (2 de septiembre de 2021). Aflatoxins in pistachios from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/500093> | NOC.262.001.05.02092021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Investigan casos de *Escherichia coli* en el condado de Jackson, Misuri



Recientemente, el Departamento de Salud Pública del condado de Jackson ubicado en el estado de Misuri, publicó un comunicado sobre los recientes casos ocasionados por *Escherichia coli*.

Actualmente, describen que tiene registrados 16 casos, de los cuales 12 han sido hospitalizados y el rango de edad de los afectados va de 11 meses a 65 años.

Informan que, las investigaciones continúan; realizando entrevistas a los afectados para la recopilación de información y con la toma de

muestras de heces para el diagnóstico e identificación del origen del brote.

Hasta el momento, han determinado que los casos se han producido por la toxina shiga, producida por la bacteria *E. coli*, lo cual determinaron mediante la revisión de síntomas, en donde encontraron que todos los pacientes manifestaron problemas de gastroenteritis.

Asimismo, el Departamento de Salud Pública del condado de Jackson, a pedido al sector de salud pública estar alerta ante las notificaciones de casos sospechoso. Además, se comunicó a la población del condado aumentar sus medidas de higiene general y revisar sus alimentos antes de consumirlos para prevenir un aumento de casos.

Referencia: Departamento de Salud Pública del condado de Jackson (02 de septiembre de 2021) Jackson County Public Health Investigating Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) cases Recuperado de: <https://jacksoncountyor.org/hhs/General/News-Information/jackson-county-public-health-investigating-shiga-toxin-producing-escherichia-coli-stec-cases>

NOC.000.041.03.0



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Inicia el mes nacional de educación en seguridad alimentaria.



Imagen representativa de la campaña
Créditos: Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades.

Recientemente, el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) informó sobre el inicio del mes nacional de educación en seguridad alimentaria (FSEM, Food Safety Education Month).

Refieren que, esta campaña nacional, tiene por objetivo educar y actualizar en materia de seguridad alimentaria, y comunicar la manera de prevenir las

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA).

Asimismo, a través de la campaña se darán a conocer recomendaciones para mantener los alimentos inocuos al cocinar en casa y medidas para prevenir la intoxicación alimentaria. Dicha campaña será impulsada a través de la red social Twitter.

En relación con las medidas preventivas de intoxicación alimentaria, resaltaron esenciales la limpieza personal y del área de preparación de alimentos, la separación de alimentos crudos, la cocción adecuada y refrigeración de alimentos.

Por último, mencionaron que en el transcurso de la campaña se abordarán las principales ETA.

Referencia: Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). (02 de septiembre de 2021). Food Safety Education Month. Recuperado: <https://www.cdc.gov/foodsafety/education-month.html>
INOC.161.020.04.02092021