



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



07 de septiembre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor Inocuidad

Contenido

Países bajos: Detección de mercurio en el pez espada, origen España.	2
Francia: Rechazo ancas de rana por la presencia de nitrofuranos, importadas de Vietnam.	3
Holanda: Detección y rechazo en la aduana de un lote de cacahuate proveniente de Brasil por detección de aflatoxinas.	4
Unión Europea: La EFSA publicó el informe del coloquio científico en relación con el análisis de riesgo de residuos de micro y nano plásticos en alimentos.	5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Países bajos: Detección de mercurio en el pez espada, origen España.



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF; por sus siglas en inglés) de la Unión Europea, los Países Bajos realizaron una notificación de alerta de riesgo grave, por la detección de mercurio en el pez

espada de España, el producto fue detenido por contener mercurio rebasando los niveles permitidos.

De acuerdo con la notificación se realizó un muestreo el 16 de agosto de 2021, para análisis de metales pesados con resultados positivos a mercurio (2 mg/kg/ppm), rebasando el nivel máximo permitido que es de 1 mg/kg/ppm. No hay seguimientos para esta notificación.

En México de acuerdo con lo que establece la norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, el límite máximo permitido para productos de la pesca procesados (Pescados como atún, marlín, mero, bonito y otras) es de 1 mg/kg/ppm.

Y con base en la guía de análisis requeridos para la certificación de buenas prácticas acuícolas y pesqueras del Senasica; especificaciones de metales pesados en productos acuícolas conformes con las Buenas Prácticas Acuícolas el límite máximo permitido de mercurio para peces crustáceos y moluscos, que no sean de productos de embarcaciones en altamar es de 0.5 mg/kg/ppm.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (07 de septiembre de 2021). Notificación de alerta. Mercury in swordfish from Spain. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/500753>
INOC.201.002.04.07092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Francia: Rechazo ancas de rana por la presencia de nitrofuranos, importadas de Vietnam.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://sargazo.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (por sus siglas en inglés, RASFF), Francia notificó sobre el rechazo de ancas de rana congeladas para el consumo humano importadas de Vietnam, debido a la detección de Nitrofuranos.

Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave, debido a que los Nitrofuranos corresponden a un grupo de sustancias antimicrobianas utilizadas contra algunos agentes patógenos en la producción animal y puede ocasionar náuseas, vómitos, dolor abdominal y diarrea al consumir estas sustancias.

De acuerdo con la notificación, las concentraciones de Nitrofuranos fueron de 17 µg / kg - ppb, cuando lo establecido por Francia es sin presencia de

Nitrofuranos y residuos de medicamentos veterinarios.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI) de la Secretaría de Economía, de enero a abril de 2021, México no ha importado productos de origen acuícola de Vietnam.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (07 de septiembre de 2021). Notificación 2021.4784 Nitrofurans (furazolidone) in frozen frog legs from Vietnam. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/500053>

INOC.002.001.03.07092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Holanda: Detección y rechazo en la aduana de un lote de cacahuate proveniente de Brasil por detección de aflatoxinas.



Esta semana, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) comunicó que las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron una partida de cacahuate procedente de Brasil, por contener restos de aflatoxinas B1. Los restos estaban en una proporción de 55 $\mu\text{g}/\text{kg}$ -ppb, y el Límite Máximo de Residuos establecido por la

Unión Europea es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb. Este hecho ha sido 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

No se tiene registro de importaciones de cacahuate a México desde Brasil. Cabe señalar que, 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.

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (7 de septiembre de 2021). Aflatoxin in Brazilian groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/500732>
FITO.262.042.05.07092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Unión Europea: La EFSA publicó el informe del coloquio científico en relación con el análisis de riesgo de residuos de micro y nano plásticos en alimentos.



**Imagen ilustrativa (2021).
Imagen de uso libre**

Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA; por sus siglas en inglés) publicó un informe acerca del coloquio científico No. 25 con enfoque al análisis de riesgo de residuos de micro y nano plásticos en alimentos.

El objetivo del coloquio, fue contribuir con información científica el riesgo que tiene el consumo de residuos de micro y nano plásticos en alimentos, con lo cual se puede fundamentar un análisis de riesgo para los tomadores de decisiones.

Dentro del coloquio, se abordaron tres paneles principales, el de métodos analíticos, exposición y la identificación el daño, así como, la caracterización de las partículas de plástico.

Asimismo, los investigadores de la EFSA, identificaron 4 acciones principales, (19) en materia de desarrollo de una nomenclatura, protocolos, lineamientos, referencias, materiales y regulaciones, (2) desarrollo de métodos rápidos detección (3) comparación de los métodos analíticos para el desarrollo de regulaciones y (4) la aplicación de las técnicas para la evaluación de masa y partículas de plástico.

A manera de conclusión, mencionaron que se deben desarrollar métodos de detección, lo cual servirá de guía para la elaboración de un análisis de riesgo o las políticas indicadas. A su vez, deberán hacer énfasis en los plásticos utilizados para la cosecha, almacenamiento y producción de alimentos, ya que la exposición a este tipo de contaminantes difiere de acuerdo con las prácticas de manejo en la cadena de producción y distribución. Sin embargo, actualmente se carece de información sobre las vías de exposición, por lo que recomiendan de manera prioritaria realizar investigación en el tema.

Referencia: European Food Safety Authority (31 de Agosto de 2021). EFSA Scientific Colloquium 25 – A coordinated approach to assess the human health risks of micro- and nanoplastics in food. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.2903/sp.efsa.2021.EN-6815>