



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



01 de abril de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Unión Europea: La Comisión Europea autorizó la solicitud para la importación de organismos genéticamente modificados.....2

México: Suspensión de carnicería por venta de carne contaminada con clembuterol.....3



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Unión Europea: La Comisión Europea autorizó la solicitud para la importación de organismos genéticamente modificados.



Unidad de producción de *Glycine max* (2020) Science photo Library.

Recientemente, la Comisión Europea, publicó que autorizó tres organismos genéticamente modificados (OGM), soya, canola y algodón, asimismo, anunció que realizó la renovación para algodón; productos que tienen como uso final como alimento y pienso.

Asimismo, mencionan que todos los OGM han pasado por un exhaustivo y estricto procedimiento de autorización, que incluye una evaluación científica

favorable por parte de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Es relevante destacar que la autorización no cubre el cultivo, sino sólo la importación de los cultivos OGM mencionados anteriormente. Las autorizaciones tienen una validez de 10 años, y cualquier producto producido a partir de estos OGM estará sujeto a la estricta normativa de la Unión Europea, de etiquetado y trazabilidad.

Referencia: Agrodinario. (01 de abril de 2022). Bruselas autoriza cuatro organismos genéticamente modificados para alimento. Recuperado de: <https://www.agrodinario.com/texto-diario/mostrar/3517982/bruselas-autoriza-cuatro-organismos-geneticamente-modificados-alimento>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



México: Suspensión de carnicería por venta de carne contaminada con clembuterol.



Fuente: www.liderempresarial.com

Recientemente, a través del portal líder empresarial, se informó que la Dirección de Regulación Sanitaria del Instituto de Servicios de Salud del Estado de Aguascalientes (ISSEA) suspendió a una carnicería ubicada en el municipio de Aguascalientes, de toda actividad comercial por vender productos cárnicos que dieron positivo a la presencia de clembuterol y que

provocaron la intoxicación de cinco personas que los consumieron, quienes actualmente se reportan con buen estado de salud y sólo presentaron síntomas leves.

Informan que se llevó a cabo un operativo de revisión en el comercio señalado ante la denuncia interpuesta por los afectados, además se implementó una vigilancia sanitaria en tres sucursales más ubicadas en diferentes puntos de la ciudad; como resultado de estos procedimientos, se aseguraron 2 kilogramos de hígado de res, los cuales dieron positivo a la presencia de clembuterol.

Por último, comentan que se continuará con la investigación correspondiente en dichos casos, para identificar posibles productos cárnicos contaminados con clembuterol, que pudieran afectar la salud de quienes lo consumen, además, ante la presencia del periodo de estiaje, se incrementará la vigilancia sanitaria en centros de sacrificio y puntos de venta para la detección oportuna de este fármaco.

Referencia: Líder empresarial. (30 de marzo de 2022) Suspende Regulación Sanitaria una carnicería por vender carne contaminada con clembuterol Recuperado de <https://www.liderempresarial.com/suspende-regulacion-sanitaria-una-carniceria-por-vender-carne-contaminada-con-clembuterol/>