



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



20 de diciembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Detección de niveles tóxicos de mercurio y PCB en salmón de la cuenca del río Columbia.....	2
Unión Europea: Establece límites máximos para sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas, en alimentos.....	3
Grecia: Detección de Salmonella sp. en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Detección de niveles tóxicos de mercurio y PCB en salmón de la cuenca del río Columbia.



Recientemente, a través del portal The Defender, se dio a conocer que análisis gestionados por las agencias periodísticas ProPublica y Oregon Public Broadcasting (OPB), detectaron niveles tóxicos de mercurio y bifenilos policlorados (PCB) en el salmón de la cuenca del río Columbia, la cual comprende áreas de los estados de Columbia, Washington, Oregon, Idaho y Montana, EUA.

Como antecedente, se menciona que el consumo prolongado de productos contaminados con mercurio y PCB puede dañar los sistemas inmunológico y reproductivo, además de provocar trastornos del desarrollo neurológico.

El comunicado describe que, para la toma de muestras, se consideró un tramo del río Columbia en los alrededores de la presa Bonneville, ubicada entre los estados de Oregon y Washington. La muestra consistió de 50 salmones comprados a pescadores de las tribus aledañas al río Columbia, ubicadas en el tramo referido, las cuales fueron analizadas en un laboratorio certificado.

Como resultado, se detectaron 13 metales pesados y otros productos químicos en el salmón. Se precisa que las pruebas mostraron concentraciones de dos sustancias químicas, mercurio y PCB, en niveles superiores a los que la Agencia de Protección Ambiental (EPA) y las agencias de salud de Oregon y Washington consideran inseguras para los consumidores.

Finalmente, se refiere que documentos de la EPA obtenidos bajo la Ley de Libertad de Información, muestran que el potencial de exposición a sustancias químicas contaminantes, presentes en el salmón capturado tanto en el río Columbia como en otros, incluyendo al Puget Sound, de Washington, Skeena y Fraser, de Columbia Británica, y Sacramento y San Joaquín, de California.

Cabe señalar que México realiza acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia: The Defender (20 de diciembre de 2022). Toxic Levels of Mercury, PCBs Found in Salmon That Tribes Rely on for Food. Recuperado de: <https://childrenshealthdefense.org/defender/toxic-mercury-pcbs-salmon-tribes/>



DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Establece límites máximos para sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas, en alimentos.



Imagen: SIAP.

Recientemente, a través del portal Food Safety Magazine, se comunicó que la Comisión Europea ha establecido límites máximos permisibles (LMPs) de las sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS), en diversos alimentos de origen pecuario y acuícola/pesquero.

Como antecedente, se menciona que la bioacumulación de PFAS en el ambiente y su uso en materiales en contacto con alimentos, han derivado en una mayor exposición humana a los mismos.

El comunicado señala que los LMPs de los PFAS se establecen en el Reglamento (CE) 2022/2388, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1831/2006. Y precisa que la regulación se centra en los LMPs para el ácido perfluorooctano sulfónico (PFOS), el ácido perfluorooctanoico (PFOA), el ácido perfluorononanoico (PFNA) y el ácido perfluorohexano sulfónico (PFHxS), tipos de PFAS ampliamente utilizados en la industria y comercio. Los alimentos a los que aplican los LMPs incluyen: huevo, productos de la pesca, moluscos bivalvos, carne de animales domésticos (bovinos, ovinos, porcinos, aves de corral y animales de caza) y despojos comestibles de estos últimos.

La regulación se basa en la opinión científica de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que concluyó que los PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS pueden causar efectos adversos en el desarrollo y sobre el colesterol sérico, hígado, sistema inmunológico y peso al nacer. La EFSA estableció una ingesta semanal tolerable grupal (TWI) de 4.4 ng/kg de peso corporal por semana, para la suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS; y determinó que la exposición de la población de la UE a estos supera el TWI establecido.

Finalmente, se indica que la regulación entrará en vigor el 1 de enero de 2023, después de lo cual las empresas no podrán vender alimentos que excedan los niveles máximos de PFAS, establecidos en la misma.

Cabe señalar que México realiza acciones en materia de Inocuidad Pecuario y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia: Food Safety Magazine (16 de diciembre de 2022). EU Sets Limits for PFAS in Certain Foods. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8222-eu-sets-limits-for-pfas-in-certain-foods>
<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2022/2388/oj>



DIRECCIÓN EN JEFE



Grecia: Detección de Salmonella sp. en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Grecia detectaron la bacteria patógena *Salmonella* sp. en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Grecia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la aplicación de tratamiento térmico a la semilla.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de semilla de ajonjolí de Nigeria.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (20 de diciembre de 2022). NOTIFICATION 2022.7436. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/586060>