



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



23 de noviembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

| | |
|---|---|
| Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA..... | 2 |
| México: Detección de carne contaminada con clenbuterol, en carnicerías de Guanajuato..... | 3 |
| Unión Europea: Aumentan alertas de inocuidad alimentaria; sobresale un brote multinacional de Hepatitis A vinculado con bayas congeladas..... | 4 |
| EUA: Evaluación de la toxicidad crónica de la mezcla ambiental de los herbicidas glifosato y glufosinato de amonio..... | 5 |

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.



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 Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 39 y 16 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1, así como 43 y 18 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente.

Finalmente, se indica que el producto aún no se había introducido al mercado, y no se tienen identificados casos de personas enfermas asociados con su consumo.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha importado cacahuete de EUA.

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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (23 de noviembre de 2022). NOTIFICATION 2022.6825. Aflatoxin in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/581553>

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Detección de carne contaminada con clenbuterol, en carnicerías de Guanajuato.



Imagen: <https://periodicocorreo.com.mx>

Recientemente, a través de distintos portales de noticias y con base en información de la Jurisdicción Sanitaria VI de la Secretaría de Salud de Guanajuato (ubicada en Irapuato), se comunicó que suman cuatro los casos de detecciones de carne contaminada con clenbuterol, en lo que va de 2022, en dicho estado de la República Mexicana.

El comunicado precisa que, de los cuatro casos mencionados, dos corresponden a la ciudad de Irapuato y los otros a los municipios de Pénjamo y Huanímaro. Asimismo, que se decomisaron y destruyeron aproximadamente 6 kg de carne; y se refiere que en una ocasión anterior se destruyeron 25 kg más.

Por parte de la Jurisdicción Sanitaria, se señala que se están realizando muestreos aleatorios en diferentes puntos de la demarcación, para monitorear la venta de cárnicos, con el objetivo de poder disminuir los riesgos potenciales de daño a la salud de la población, debido al consumo de carne contaminada. También se indica que, posterior a que las piezas de carne son destruidas, se inicia un procedimiento para investigar el origen de estas, a fin de aplicar las sanciones correspondientes.

Finalmente, se refiere que, entre los establecimientos sancionados en años pasados, destacan los rastros de los municipios de Juventino Rosas, Pénjamo, Valle de Santiago, Celaya, Pénjamo, Guanajuato y Salamanca.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de las Buenas Prácticas, así como del Programa Proveedor Confiable Libre de Clenbuterol e Introdutor Confiable de Ganado Bovino, que busca desalentar el uso de esta sustancia en la producción primaria de bovinos.

Referencia:

Correo Periódico (23 de noviembre de 2022). Suman cuatro casos de carne con clenbuterol en Guanajuato en 2022. Recuperado de: <https://periodicocorreo.com.mx/clembuterol-en-guanajuato-suman-cuatro-casos-durante-2022/>

<https://headtopics.com/mx/suman-cuatro-casos-de-carne-clembuterol-en-guanajuato-en-2022-32001045>

<https://newstral.com/es/article/es/1230952385/suman-cuatro-casos-de-carne-clembuterol-en-guanajuato-en-2022>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Aumentan alertas de inocuidad alimentaria; sobresale un brote multinacional de Hepatitis A vinculado con bayas congeladas.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se notificó un aumento en el número de incidentes de inocuidad alimentaria, registrados por la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), sobresaliendo un brote multinacional de hepatitis A, vinculado con bayas congeladas.

De acuerdo con la publicación, INFOSAN registró 58 alertas entre julio y septiembre (en comparación con 46 del segundo trimestre de 2022); 32 de estas correspondieron a infecciones por *Listeria monocytogenes* (10 casos), *Salmonella* spp. (10 casos), *Escherichia coli* (6 casos), *Clostridium botulinum* (2 casos), *Hepatitis A* (2 casos), *Bacillus cereus* (1 caso) y *Coxsackievirus* (1 caso).

Asimismo, se informaron brotes del virus de la hepatitis A, genotipo IB (VHA IB), relacionados con más de 300 casos en Austria, Alemania, Hungría, Países Bajos, Eslovenia, Suecia y Reino Unido; las investigaciones sugieren vinculación con el consumo de bayas congeladas. Adicionalmente, en julio pasado se relacionó un brote con un restaurante de Hungría, donde 16 personas enfermaron de VHA IB, al consumir sopa fría preparada con bayas congeladas, lo que provocó el retiro de mercado del producto 'Ardo Fruitberry Mix', producido y empacado en Polonia, y distribuido a más de 25 países.

Finalmente, se menciona que INFOSAN ha llevado a cabo investigaciones para tratar de comprender el incremento en las alertas, además de organizar actividades de capacitación enfocadas en apoyar a distintos países en la gestión de los riesgos para la inocuidad de los alimentos.

En el contexto nacional, México realiza acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Food Safety News (23 de noviembre de 2022). Aumentan las alertas relacionadas con la red mundial de seguridad alimentaria; bayas congeladas vinculadas a un brote en varios países. <https://www.foodsafetynews.com/2022/11/alerts-involving-global-food-safety-network-climb-frozen-berries-cause-outbreaks-in-six-countries/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Evaluación de la toxicidad crónica de la mezcla ambiental de los herbicidas glifosato y glufosinato de amonio.

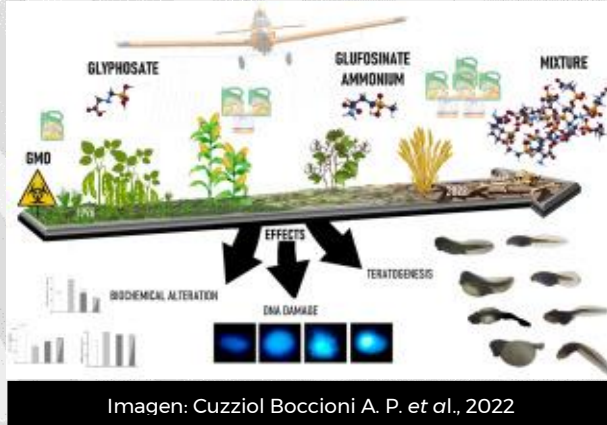


Imagen: Cuzziol Boccioni A. P. et al., 2022

Recientemente, científicos de distintas instituciones de investigación de Argentina, publicaron un estudio en el que realizaron una evaluación comparativa de la toxicidad crónica de los herbicidas glifosato y glufosinato de amonio, en renacuajos del sapo común (*Rhinella arenarum*), y el impacto potencial de su mezcla en ecosistemas acuáticos.

Como antecedente, se menciona que el glifosato y el glufosinato de amonio (prohibido en la Unión Europea) se encuentran juntos en el ambiente, pero poco se sabe de su interacción, por lo que en el estudio se evaluó la ecotoxicidad de las mezclas de dichos herbicidas.

El estudio describe que, en experimentos de laboratorio, se determinó que los ingredientes activos referidos, que corresponden a dos de los herbicidas más utilizados en el sector agropecuario, se mezclan fácilmente en el ambiente, generando una nueva sustancia contaminante que tiene efectos como alteración hormonal y daño genético, antesala de patologías asociadas al cáncer. Asimismo, al exponer a los renacuajos a dosis subletales de las sustancias (similares a las presentes en su ambiente natural), durante 45 días, se encontró que ambos herbicidas son teratogénicos, observándose que el glufosinato de amonio provocó una tasa más alta de malformaciones, así como mayor daño genético y alteraciones en los niveles de la hormona T4.

Los investigadores concluyen que el glufosinato de amonio es aún más tóxico que el glifosato, y que ambos herbicidas actúan en sinergia, formando un nuevo compuesto que podría ser más tóxico que cada ingrediente activo por separado; por lo que recomiendan frenar la aprobación de cultivos transgénicos resistentes a herbicidas.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de bioseguridad para organismos genéticamente modificados, mediante políticas para su regulación nacional e internacional, y el fomento de la prevención y control de los riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola, asociados a los mismos.

Referencia: Cuzziol Boccioni A. P. et al. (noviembre de 2022). Evaluación comparativa de la toxicidad crónica individual y mixta del glifosato y el glufosinato de amonio en renacuajos de anfibios. *Quimiosfera* 309, 136554. <https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2022.136554>

<https://consumidoresorganicos.org/2022/11/23/un-estudio-nacional-revela-como-contaminan-el-glifosato-y-el-glufosinato-de-amonio-cuando-se-mezclan-en-el-ambiente/>