



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



11 de agosto de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.....	2
Bélgica: Detección de alcaloides de pirrolizidina en estragón molido procedente de Francia.....	3
México: Acciones para prevenir la contaminación de la carne, con clenbuterol, en Michoacán.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE**Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.**

Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 11 de agosto de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.

Se identificaron concentraciones de 19 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 23 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - 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. El hecho se clasificó como notificación de rechazo de frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado.

Durante 2023, 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). (11 de agosto de 2023). NOTIFICATION 2023.5444. Aflatoxins in U.S.A. peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/628137>

DIRECCIÓN EN JEFE



Bélgica: Detección de alcaloides de pirrolizidina en estragón molido procedente de Francia.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 11 de agosto de 2023 se notificó que, con base en una inspección interna de una empresa de Bélgica, se detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs) en estragón (*Artemisia dracunculus*; uso culinario) molido, procedente de Francia.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 1,120 µg/kg - ppb de PAs, cuando el límite máximo permisible en Bélgica es de 400 µg/kg - ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave.

Los PAs son toxinas naturales, producto del metabolismo secundario de las plantas, que sirven a estas como mecanismo de defensa frente a herbívoros. Son compuestos potencialmente tóxicos para el ser humano, con efectos en diversos grados de daño hepático y enfermedad venooclusiva.

Durante 2022, México importó estragón molido de Francia. 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). (11 de agosto de 2023). NOTIFICATION 2023.5477. Pyrrolizidine alkaloids in ground tarragon from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/628209>

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Acciones para prevenir la contaminación de la carne, con clembuterol, en Michoacán.



Imagen: Secretaría de Salud de Michoacán.

El 10 de agosto de 2023, a través del portal oficial de la Secretaría de Salud de Michoacán (SSM), se informó que dicha institución realiza acciones de vigilancia, capacitación y divulgación, enfocadas en prevenir la contaminación de la carne, con clembuterol.

El comunicado señala que la SSM, a través de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Coepris) de Pátzcuaro, vigila que la carne

que se vende en las carnicerías de Michoacán se encuentre libre de clembuterol; para ello, realiza muestreo aleatorio de los productos (principalmente en hígado y músculo de las reses) en rastros y carnicerías, a fin de determinar la presencia/ausencia de esta sustancia. Así mismo, se brinda capacitación a carniceros y tablajeros, en materia de normatividad aplicable al uso ilegal del clembuterol y recomendaciones para minimizar el riesgo de adquisición de ganado al que se le haya suministrado dicha sustancia.

Finalmente, se indica que se insta a los ganaderos a evitar el uso del clembuterol en la engorda de ganado y se distribuye material ilustrativo en el que se brinda información sobre el tema al público en general.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación a través de las Buenas Prácticas Pecuarias, así como el Programa Proveedor e Introdutor Confiable de Ganado Bovino Libre de Clembuterol.

Referencia:

Secretaría de Salud de Michoacán (SSM) (10 de agosto de 2023). SSM vigila que Pátzcuaro venda carne libre de clembuterol. <https://salud.michoacan.gob.mx/ssm-vigila-que-patzcuaro-venda-carne-libre-de-clembuterol/>