



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**14 de marzo de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Francia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de China. ....	2
México: Registros indican que el rastro de Xalapa, Veracruz se encuentra libre de casos de clembuterol. ....	3
Colombia: FAO e ICA realizan taller sobre evaluación de la resistencia a los antimicrobianos en alimentación y agricultura. ....	4

**Francia: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de China.**



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 Francia detectaron aflatoxinas, en cacahuate procedente de China.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó una concentración de  $31 \pm 9 \mu\text{g}/\text{kg} - \text{ppb}$  de

aflatoxinas totales, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Francia es de  $4 \mu\text{g}/\text{kg} - \text{ppb}$ .

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

Finalmente, se menciona que las autoridades de Francia realizaron destrucción del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 China realizó exportaciones de cacahuate a México.

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). (13 de marzo de 2023). NOTIFICATION 2023.1733. Aflatoxins in groundnuts from China. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/601050>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **México: Registros indican que el rastro de Xalapa, Veracruz se encuentra libre de casos de clenbuterol.**



Imagen: <https://www.notigape.com/>

Recientemente, a través del portal La Jornada Veracruz, se dio a conocer que, desde el año 2019, el rastro municipal de Xalapa, Veracruz se encuentra libre de casos de clenbuterol en el ganado sacrificado.

Como antecedente, se menciona que el uso de clenbuterol es ilegal en la alimentación de los bovinos, porque provoca intoxicación por consumo de

carne o vísceras, cuyas manifestaciones más frecuentes incluyen taquicardia, ansiedad, temblores, vértigo, palpitaciones, debilidad, cefalea, náusea, mialgias y parestesias, entre otras.

El comunicado señala que, derivado de una solicitud de información, se obtuvieron datos que muestran que, tan solo en 2022, se realizaron 16 mil 295 inspecciones al ganado sacrificado y sometido a procesamiento primario en el rastro, sin que se detectaran casos de canales contaminadas con clenbuterol.

Finalmente, se indican algunos otros hallazgos derivados de las inspecciones, correspondientes al ámbito zoonosológico.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de inocuidad pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario.

Referencia:

La Jornada Veracruz (13 de marzo de 2023). Rastro de Xalapa, libre de casos de clenbuterol desde 2019. Recuperado de: <https://jornadaveracruz.com.mx/estado/rastro-de-xalapa-libre-de-casos-de-clenbuterol-desde-2019/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Colombia: FAO e ICA realizan taller sobre evaluación de la resistencia a los antimicrobianos en alimentación y agricultura.



Fuente: ICA.

Recientemente, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) comunicó que, junto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), está realizando un taller denominado 'Herramienta de evaluación de la FAO para laboratorios y sistemas de vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos (RAM)'.

Como antecedente, se menciona que RAM surge cuando los microorganismos (bacterias, hongos, virus y parásitos) sufren cambios en su susceptibilidad a

antibióticos, antifúngicos, antivíricos, antipalúdicos o antihelmínticos.

El comunicado señala que el taller se realiza con el propósito de evaluar las capacidades analíticas de distintos laboratorios de Colombia. Lo anterior, a fin de que se realice satisfactoriamente la evaluación del Sistema Nacional de Vigilancia de la Resistencia a los Antimicrobianos, en los sectores de alimentación y agricultura, de dicho país. Se indica que el evento cuenta con la participación de representantes del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y el Ministerio de Salud, de Colombia, además de expertos internacionales en los temas abordados.

Finalmente, se señala que el evento se realiza entre el 13 y 17 de marzo, y que en este se evaluará a: el Laboratorio Nacional de Diagnóstico Veterinario (LNDV-ICA), el Laboratorio Nacional de Insumos Pecuarios (LANIP-ICA), la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (Agrosavia) y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).

Cabe señalar que en México se realizan 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:

Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) (marzo de 2023). FAO e ICA realizarán taller para evaluar la resistencia a los antimicrobianos en los sectores de la alimentación y la agricultura. Recuperado de: <https://www.ica.gov.co/noticias/fao-e-ica-taller-resistencia-antimicrobianos>