



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**24 de marzo de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de productos de carne de res deshuesada debido a posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> .....	2
Suiza: Detección de residuos de plaguicidas en quinoa procedente de Perú.....	3
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.....	4
México: Decomiso y destrucción de reses por detección de clenbuterol, en el rastro municipal de Salamanca, Guanajuato.....	5



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: Retiro de productos de carne de res deshuesada debido a posible contaminación con *Escherichia coli*.**



Etiqueta del producto. Imagen: FSIS.

Recientemente, el Servicio de inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), notificó que Elkhorn Valley Packing, un establecimiento de Harper, Kansas, está realizando el retiro de productos de carne de res deshuesada, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) O103.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto por el FSIS durante pruebas de rutina, las cuales confirmaron la presencia de la bacteria patógena referida.

El producto retirado tiene las siguientes características: "Elkhorn Valley Pride Angus Beef 61226 BEEF CHUCK 2PC BNLS", en cajas de cartón corrugado de pesos variables. Los productos sujetos a retiro llevan el número de establecimiento "EST. M-19549", dentro de la marca de inspección del USDA; estos se enviaron a distribuidores, establecimientos federales, tiendas minoristas y tiendas mayoristas (lo que incluye hoteles, restaurantes e instituciones), localizados los estados de Connecticut, Illinois, Indiana, Maryland, Massachusetts, Michigan, Nueva Jersey, Nueva York y Pensilvania.

Finalmente, se indica que no ha habido informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de los productos descritos. Además, el FSIS insta a quienes hayan comprado la carne a no consumirla, sino desecharla o devolverla al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México realizó importaciones de carne de res deshuesada procedente de EUA.

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; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Food Safety and Inspection Service (FSIS). (24 de marzo 2023). Elkhorn Valley Packing Recalls Boneless Beef Chuck Product Due to Possible E. coli O103 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/elkhorn-valley-packing-recalls-boneless-beef-chuck-product-due-possible-e--coli-o103>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Suiza: Detección de residuos de plaguicidas en quinoa procedente de Perú.**



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 oficial en el mercado, las autoridades de Suiza detectaron clorpirifos y clorato, en quinoa blanca procedente de Perú.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.02 mg/kg-ppm de clorpirifos y 2.1 mg/kg-ppm de clorato, cuando los límites máximos permisibles en Suiza son de 0.01 y 0.05 mg/kg-ppm, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue el retiro de mercado del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2023 México ha realizado importaciones de quinoa blanca procedente de Perú.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (23 de marzo de 2023). NOTIFICATION 2023.1996. High content of chloropyros and chlorate in Quinoa Bianca from Peru. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/601434>

## 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.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 8.7  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y 9.8  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - 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 fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron detención oficial y rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 EUA ha realizado exportaciones de cacahuete 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). (22 de marzo de 2023). NOTIFICATION 2023.1943. Aflatoxin in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/602237>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **México: Decomiso y destrucción de reses por detección de clembuterol, en el rastro municipal de Salamanca, Guanajuato.**



Imagen: <https://www.elsoldesalamanca.com.mx>

Recientemente, a través del sitio web del periódico El Sol de Salamanca y con base en información de directivos del rastro municipal de Salamanca, Guanajuato, se comunicó que, en lo que va del año 2023, se han decomisado y destruido nueve reses por detección de clembuterol, en dicho rastro.

Como antecedente, se menciona que el uso del clembuterol para la engorda de ganado está tipificado como delito en la Ley Federal de Sanidad Animal.

El comunicado señala que, en el rastro referido, se llevan a cabo inspecciones de reses y porcinos, tanto en los animales en pie, previo al sacrificio, como en los canales destinados a consumo humano. Se precisa que, con base en las mismas, durante 2022 se registraron alrededor de 35 reses con presencia de clembuterol y, en lo que va del presente año, nueve más han sido decomisadas y destruidas, por detectarse dicho contaminante.

Finalmente, se resalta que la carne proveniente del rastro municipal de Salamanca, que se comercializa en los mercados locales, cumple con las especificaciones sanitarias y de inocuidad.

Cabe señalar que en México 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, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia: El Sol de Salamanca (24 de marzo de 2023). Se han detectado nueve reses con casos de clembuterol. <https://www.elsoldesalamanca.com.mx/local/se-han-detectado-nueve-reses-con-casos-de-clembuterol-9810070.html>