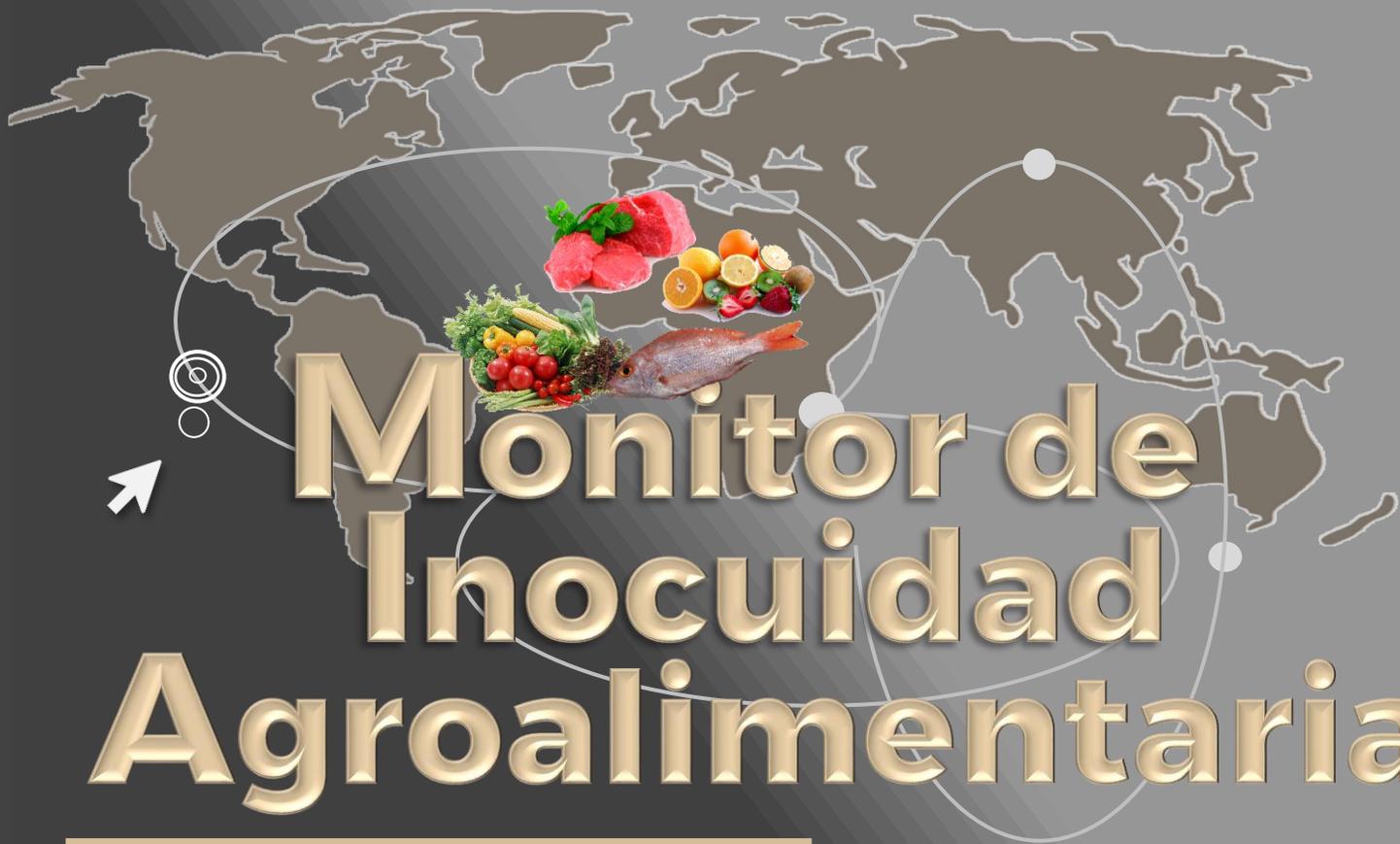




AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



14 de noviembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Francia: Detección de residuos de plaguicidas en semilla de comino procedente de India.....	2
México: Investigadores de la UNAM detectan clenbuterol en carne, salchichas y gelatina.....	3
Suecia: Publica informe de monitoreo de residuos químicos en productos alimenticios.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Detección de residuos de plaguicidas en semilla de comino procedente de India.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 6 de noviembre de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Francia detectaron residuos de acetamiprid, carbendazim, clorpirifos, clotianidín, imidacloprid, picoxistrobin, tiametoxam y triciclazol, en semilla de comino

procedente de India.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.46 ± 0.23 mg/kg - ppm de acetamiprid, 0.35 ± 0.18 mg/kg - ppm de carbendazim, 0.16 ± 0.080 mg/kg - ppm de clorpirifos, 0.30 ± 0.15 mg/kg - ppm de clotianidín, 0.25 ± 0.13 mg/kg - ppm de imidacloprid, 0.11 ± 0.06 mg/kg - ppm de picoxistrobin, 0.77 ± 0.39 mg/kg - ppm de tiametoxam y 0.16 ± 0.08 mg/kg - ppm de triciclazol, cuando los límites máximos permisibles en Francia son de 0.050, 0.1, 0.01, 0.5, 0.5, 0.5, 0.5 y 0.5 mg/kg-ppm, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo de frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y la destrucción del producto contaminado.

En el contexto nacional, en 2023, México ha realizado importaciones de semilla de comino de India. Cabe señalar que en el país 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). (6 de noviembre de 2023). NOTIFICATION 2023.7582. Multiple pesticide residues in cumin seeds from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/642988>

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Investigadores de la UNAM detectan clenbuterol en carne, salchichas y gelatina.



El 13 de noviembre de 2023, a través del portal CAMPUS, y con base en el trabajo de investigadores de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), se dio a conocer que se detectaron residuos de clenbuterol en distintas matrices biológicas, como carne, gelatina y salchichas.

Como antecedente, se menciona que el uso del clenbuterol para la engorda de ganado está tipificado como delito en la Ley Federal de Sanidad Animal, derivado de las intoxicaciones severas que puede causar. A partir de esta premisa, los investigadores examinaron muestras de tejido bovino proveniente de diversos estados de la República y, posteriormente, realizaron el análisis en gelatina y salchichas (ambos hechos a base de proteína bovina).

El estudio derivó en conclusiones como las siguientes: 1. Se detectó alta prevalencia de clenbuterol en los alimentos de origen vacuno. 2. El 52% de las gelatinas analizadas (a granel y algunas marcas comerciales) contenían clenbuterol. 3. El 73.3% de las muestras de salchicha estudiadas revelaron la presencia de esta sustancia en cantidades que exceden la ingesta diaria máxima aceptable para niños (0 a 0.004 µg/g de peso corporal). 4. El clenbuterol presente en carne o salchichas contaminadas es resistente a altas temperaturas. 5. Es urgente la implementación de regulaciones más exhaustivas (como el etiquetado preciso y honesto), para garantizar la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud pública.

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 el Programa Proveedor Confiable libre de Clenbuterol en las unidades de producción primaria, se cuenta con establecimientos y el sello Tipo Inspección Federal TIF, que permiten confiabilidad en el consumo de productos cárnicos.

Referencia:

CAMPUS (13 de noviembre de 2023). Investigadores de la UNAM encuentran clenbuterol en carne, salchichas y gelatina. Recuperado de: <https://suplementocampus.com/investigadores-de-la-unam-encuentran-clenbuterol-en-carne-salchichas-y-gelatina/>



Suecia: Publica informe de monitoreo de residuos químicos en productos alimenticios.



Fuente: Food Safety Magazine

A través del portal Food Safety News y con información de la Agencia Sueca de Alimentos (Livsmedelsverket), el 9 de noviembre de 2023 se dio a conocer un informe derivado del monitoreo de residuos de plaguicidas en productos alimenticios, en dicho país.

Como antecedente, se menciona que, durante 2021, se tomaron aleatoriamente 867 muestras de alimentos, en seis categorías: 1) Frutas y bayas (frescas y congeladas); 2) Verduras (frescas y congeladas); 3) Cereales y sus productos (incluido el arroz); 4) Productos animales (grasa bovina y huevos); 5) Otros productos procesados (por ejemplo, aceites comestibles y frutos secos); y 6) Alimentos para bebés.

Como resultado, se encontró que, del total de las muestras analizadas, el 24.6% superaba el límite máximo de residuos permisibles (LMR) en la Unión Europea, siendo los cereales y sus productos la categoría con mayor número de muestras por encima de tales niveles (19.5%), seguido de las frutas y bayas frescas y congeladas (4.1%), y verduras frescas y congeladas (1%). Se resalta que el arroz importado fue el producto con mayor número de muestras que superaban el LMR, lo que posiblemente se asocia con una reducción al LMR del triciclazol.

Finalmente, se precisa que todas las muestras que superaban los LMR provenían de productos importados.

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:

Food Safety News. (09 de noviembre de 2023 de 2023). Very Few Swedish Food Samples Exceed EU Limits for Pesticide Residue Levels. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9015-very-few-swedish-food-samples-exceed-eu-limits-for-pesticide-residue-levels>