



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



16 de octubre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	2
México: Autoridades de salud de Tabasco registran 15 casos de detección de clembuterol, en carne.....	3
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.....	4
Unión Europea: Autorizan maíz genéticamente modificado destinado a la alimentación humana y animal.....	5



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen: PortalFrutícola.com

El 12 de octubre de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Alberto Moya Cardenas**, por detección de **tiofanato de metilo, piraclostrobina y propiconazol**, en **higo** originario de Tlaquepaque, **Jalisco** (fecha de publicación: 12/10/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), ninguno de los plaguicidas están autorizados para aplicación en higo. La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizada al 29 de septiembre de 2023.

En lo que va de 2023, se han registrado 85 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. Cabe señalar que en el territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad agrícola, mediante la implementación de SRRC, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas; así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (12 de octubre de 2023). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

**México: Autoridades de salud de Tabasco registran 15 casos de detección de clenbuterol, en carne.**

Fuente: Sistema de Salud Tabasco.

El 15 de octubre de 2023, a través del portal El Heraldo de Tabasco y con base en información de la Secretaría de Salud del estado de Tabasco (SSAT), se comunicó el registro de 15 casos de detección de clenbuterol en carne, en dicho estado, entre 2018 y 2023 (dos de ellos en el último año).

Como antecedente, se menciona que el uso del clenbuterol está prohibido en la engorda de ganado, ya que los productos cárnicos contaminados con esta sustancia provocan intoxicaciones en quienes los consumen.

El comunicado precisa que los casos de carne contaminada con clenbuterol han sido reportados en los municipios de Cárdenas, Comalcalco, Paraíso, Centro, Huimanguillo y Teapa, destacando con la mayor cantidad: Centro (4), Comalcalco (4) y Cárdenas (3). Por consiguiente, la SSAT ha aplicado sanciones a los establecimientos que comercializan la carne referida.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA cuenta con el Programa Proveedor Confiable Libre de Clenbuterol, el cual es parte del esquema de Certificación en Buenas Prácticas de Producción de Carne de ganado bovino en confinamiento, y tiene como objetivo producir alimentos inocuos, en beneficio de los consumidores, así como fortalecer el acceso de los productos cárnicos a mercados nacionales e internacionales.

Referencia:

El Heraldo de Tabasco. (15 de octubre de 2023). Del 2018 al 2023 se han detectado 15 casos de carne contaminada con clenbuterol en Tabasco. Recuperado de: <https://www.elheraldodetabasco.com.mx/local/del-2018-al-2023-se-han-detectado-15-casos-de-carne-contaminada-con-clenbuterol-en-tabasco-10849277.html>

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 10 de octubre de 2023 se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Países Bajos, se detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.

Se identificaron concentraciones de 12.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 20.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - 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 información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la aplicación de un tratamiento físico al producto contaminado.

Durante 2023, México ha importado cacahuate de EUA. 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 la atención a peligros químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (10 de octubre de 2023). NOTIFICATION 2023.6876. Aflatoxin B1 in peanuts from United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/637201>



Unión Europea: Autorizan maíz genéticamente modificado destinado a la alimentación humana y animal.



Fuente: Agrodiario

A través del portal Agrodiario, el 16 de octubre de 2023 se comunicó que la Comisión Europea (CE) ha aprobado el uso de 3 tipos de maíz genéticamente modificados, y la renovación de uno más, destinados a la alimentación humana y animal.

Como antecedente, se menciona que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emitió una evaluación científica favorable, en la que concluyó que los maíces

referidos son tan seguros como sus homólogos convencionales.

El comunicado precisa que, debido a que los países miembros de la Unión Europea no se llegaron a un acuerdo en el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos (SCOAPFF), ni en un Comité creado posteriormente para atender el recurso de apelación, fue la CE quien determinó la decisión final, sobre la autorización o renovación de la aprobación para el uso de las variedades. Asimismo, se precisa que las autorizaciones para el uso de materiales genéticamente modificados tienen una vigencia de 10 años.

Finalmente, se menciona que la CE garantizó que vigilará con "estrictas normas de etiquetado y trazabilidad" cualquier producto derivado de las cuatro variedades de maíz autorizadas.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA participa en el establecimiento de políticas para la regulación nacional e internacional de organismos genéticamente modificados, en especies vegetales, animales, acuícolas y microorganismos.

Referencia: Agrodiario. (16 de octubre de 2023). Bruselas autoriza tres tipos de maíz transgénico como alimento y renueva el uso de otro. Recuperado de: https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/4475349/bruselas-autoriza-tres-tipos-maiz-transgenico-como-alimento-renueva-otro?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter%20www.agrodiario.com