



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**19 de septiembre de 2023**



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

Bélgica: Detección de residuos de plaguicidas en arroz procedente de India..... 2

México: Autoridades de Guanajuato inspeccionan rastros y unidades de producción pecuaria, para detección de clembuterol..... 3

Internacional: INFOSAN actualiza informe de incidentes relacionados con alimentos contaminados..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE

**Bélgica: Detección de residuos de plaguicidas en arroz procedente de India.**



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 19 de septiembre de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Bélgica detectaron residuos de clorpirifos en arroz procedente de India.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 0.033 mg/kg - ppm de clorpirifos, cuando el límite máximo permisible en Bélgica es de 0.01 mg/kg-ppm.

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

México ha realizado importaciones de arroz 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). (19 de septiembre de 2023). NOTIFICATION 2023.6342. Pesticides residues in rice from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/633709>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**México: Autoridades de Guanajuato inspeccionan rastros y unidades de producción pecuaria, para detección de clenbuterol.**



Fuente: Sistema de Salud Guanajuato

El 18 de septiembre de 2023, a través del portal oficial del Gobierno del estado de Guanajuato, México, se informó que la Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (Cofepris), realiza inspección sanitaria para detección de clenbuterol, en rastros municipales, unidades de producción pecuaria y puntos de venta del municipio de Acámbaro.

Se precisa que, como parte de un monitoreo mensual realizado por las autoridades sanitarias de Acámbaro, se tomaron 27 muestras de carne de res de rastros municipales, unidades de producción y establecimientos de comercialización, las cuales resultaron negativas a clenbuterol. No obstante, se precisa que el personal de regulación y fomento sanitario de esa jurisdicción, continuará con la inspección y diagnóstico, a fin de identificar casos de uso de la sustancia referida.

Finalmente, las autoridades instan a la ciudadanía a que adquieran su carne con proveedores certificados y, ante cualquier duda relacionada con el tema, acudan a las oficinas de regulación y fomento sanitario.

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:

Gobierno del estado de Guanajuato. (18 de septiembre de 2023). SSG arrojan resultados negativos a clenbuterol en muestras tomadas en Acámbaro. Recuperado de: <https://boletines.guanajuato.gob.mx/2023/09/18/ssg-arrojan-resultados-negativos-a-clenbuterol-en-muestras-tomadas-en-acambaro/>



## Internacional: INFOSAN actualiza informe de incidentes relacionados con alimentos contaminados.



Imagen: <https://bnp.omecl.com/>

El 14 de septiembre de 2023, a través del portal de la Organización Mundial de la Salud (OMS), se dio a conocer el resumen de incidentes de inocuidad alimentaria de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), correspondiente al segundo trimestre del presente año, destacando un aumento de estos.

INFOSAN es dirigida por la OMS y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Se señala que, de abril a junio de 2023, se registraron 53 alertas relacionadas con contaminantes en alimentos (frente a 47 del trimestre previo), de las cuales: 32 correspondieron a peligros biológicos [*Salmonella* (12), *Listeria monocytogenes* (6), *Escherichia coli*, *Clostridium* y virus de la hepatitis A (3 cada uno), norovirus (2), y *Bacillus cereus*, moho y *Streptococcus agalactiae* (1 cada uno)]; 5 se asociaron con peligros químicos (cadmio, cianuro, metanol, patulina y el alcaloide solanina); y 4 se debieron a peligros físicos (trozos de metal, vidrio o madera). Los alimentos más comúnmente vinculados con los incidentes fueron: hortalizas, frutas, carne, productos de estos y alimentos compuestos. También hubo casos relacionados con: hierbas, especias y condimentos; leche y productos lácteos; frutos de cáscara y semillas de oleaginosas; huevo y ovoproductos; pescados y mariscos; y legumbres, entre otros.

Finalmente, se refiere que hubo varios incidentes de hepatitis A vinculados con frutillas congeladas; se destaca un brote multiestatal en EUA, ante el cual se realizaron investigaciones en México, sin encontrarse muestras positivas al patógeno, ni empresas que procesaran y/o exportaran el producto sospechoso.

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 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 SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: Organización Mundial de la Salud (OMS) (14 de septiembre de 2023). INFOSAN Quarterly Summary, 2023 #2, April - June 2023. <https://www.who.int/news/item/14-09-2023-infosan-quarterly-summary-2023-2>  
<https://www.foodsafetynews.com/2023/09/infosan-incident-up-in-mid-2023-hepatitis-a-in-u-s-highlighted/>