



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**17 de enero de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA..... 2

EUA: Avances de la investigación sobre niveles altos de plomo en niños, vinculados al consumo de puré de manzana..... 3

Unión Europea: Evalúa modificación del Límite Máximo de Residuos del herbicida clopiralid, en miel..... 4

..... 4

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 17 de enero de 2024 se notificó que, con base en la inspección interna de empresas de Países Bajos, se detectaron aflatoxinas en dos cargamentos de cacahuete procedente de EUA.

Se identificaron concentraciones de 3.8 y 9.1  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y 9.7 y 23  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - 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. Se realizó tratamiento físico (blanqueado) al producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuete 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.

#### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de enero de 2024). NOTIFICATION 2024.0338. Aflatoxin in Groundnutkernels from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/657807>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de enero de 2024). NOTIFICATION 2024.0339. Aflatoxin B1 in peanuts from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/657812>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Avances de la investigación sobre niveles altos de plomo en niños, vinculados al consumo de puré de manzana.



Fuente: FOODSAFETYNEWS.COM

A través del portal Food Safety News, el 17 de enero de 2024, se dio a conocer que los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA, comunicaron el seguimiento de las investigaciones relacionadas con niveles altos de plomo en niños, por consumo de puré de manzana.

Se refiere que, al 2 de enero del año en curso, los CDC tenían registrados 287 pacientes de 34 estados de EUA, con niveles elevados de plomo en la sangre, asociados al consumo de puré de manzana de las marcas WanaBana, Schnuck's y Weis. Derivado de lo anterior, la investigación sobre los productos en comento reveló que: 1) Contenían 2,000 veces la cantidad de plomo segura para el consumo humano, 2) Se detectaron niveles elevados de cromo (1201 y 231 ppm); y 3) No se cuantificaron niveles de cadmio que representen un peligro para la salud.

El comunicado señala que, conforme a la última actualización de la investigación, los CDC están investigando 354 casos (en 41 estados) por niveles altos de plomo: 93 confirmados, 233 probables y 28 sospechosos. Se destaca que los pacientes tienen en promedio 1 año de edad. Por su parte, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) está investigando 89 casos.

Finalmente, se insta a los consumidores a no consumir los productos, sino desecharlos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC); 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: Food Safety News. (17 de enero de 2024). Patients in lead poisoning outbreak tops 350; median age is one year old. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/01/patients-in-lead-poisoning-outbreak-tops-350-median-age-is-1-year-old/>

DIRECCIÓN EN JEFE



**Unión Europea: Evalúa modificación del Límite Máximo de Residuos del herbicida clopiralid, en miel.**



Imagen de uso libre.

El 17 de enero de 2024, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), comunicó que la Comisión Europea (CE) realizó una evaluación de la factibilidad de modificación del Límite Máximo de Residuos (LMR) del ingrediente activo clopiralid, en miel de abeja (*Apis mellifera*).

Como antecedente, se menciona que la exposición de las abejas a diversos plaguicidas puede conducir a presencia de residuos tóxicos en la miel, por lo que son importantes los LMR en este producto.

El comunicado señala que, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento de CE n.º 396/2005, la compañía Corteva Agriscience International Sàrl presentó la solicitud de modificación a la autoridad nacional competente de Finlandia (Estado miembro evaluador, EMS). Derivado de lo anterior, el EMS elaboró un informe de evaluación, de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CE) n.º 396/2005, que se presentó a la CE y remitió a la EFSA el 9 de marzo de 2023. Se precisa que el EMS propuso elevar el LMR del plaguicida del límite de cuantificación actual de (0.05 mg/kg) a 0.15 mg/kg.

Finalmente, se destaca que, conforme a los resultados de la evaluación de riesgos y los cálculos de exposición, utilizando el modelo de ingesta de residuos de plaguicidas de la EFSA (PRIMo), el LMR propuesto del clopiralid en la miel, no dará lugar a una exposición de los consumidores a concentraciones que superen los valores toxicológicos de referencia y, por lo tanto, es poco probable que represente un riesgo significativo para la salud.

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:

European Food Safety Authority (EFSA) (17 de enero de 2024). Modification of the existing maximum residue level for clopiralid in honey. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2024.8546>