



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



27 de septiembre de 2024



## 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: Conahcyt presenta informe preliminar de monitoreo de trazabilidad de transgénicos y plaguicidas, en maíz nacional.....	3
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América.....	4
EUA: La FDA monitorea los alimentos para humanos en busca de dos micotoxinas (Toxinas T-2 / HT-2 y zearalenona).....	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 26 de septiembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) 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:

- **Growers San Blas S.A. DE C.V.**, por detección de **clorotalonil**, **metamidofos** y **linuron** en **espinaca** originaria de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 26/09/2024).
- **Ricardo Jaidrel Rodríguez Bogarín**, por detección de **tetraconazol** en **papaya** originaria de **Manzanillo, Colima** (fecha de publicación: 26/09/2024).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señala: clorotalonil, metamidofos y linuron en espinaca y tetraconazol en papaya.

Las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio general de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, ni en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el cultivo de papaya** (en el caso de la segunda), del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizados al 31 de agosto de 2024. Durante este año, se han registrado 112 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que, en México 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: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) (26 de septiembre de 2024). 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)



## México: Conahcyt presenta informe preliminar de monitoreo de trazabilidad de transgénicos y plaguicidas en maíz.



Fuente: MSN.COM

El 26 de septiembre de 2024, el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (Conahcyt) mediante la Comisión Intersecretarial de Bioseguridad de los Organismos Genéticamente Modificados (Cibiogem), dio a conocer en conferencia de prensa, un informe preliminar referente al monitoreo de trazabilidad de transgénicos y plaguicidas, en maíz nacional.

El comunicado precisa que, para la realización del informe referido, se analizaron 856 muestras de 1,200 almacenes de maíz (de grano, semillas y harinas) en el país, las cuales fueron divididas en tres zonas: centro, norte y sur. Entre las conclusiones obtenidas se encuentran las siguientes:

- 1) El 25% del maíz para consumo humano guardado en almacenes de México tiene presencia de transgénicos: 78% por grano, 16% por semilla y 6% por harina.
- 2) La zona centro es la que presenta mayor contaminación por transgénicos en grano (31%) y semilla (35%), teniendo mayor prevalencia en los estados de Puebla, Hidalgo, Morelos, Estado de México, Guanajuato y Jalisco. La zona sur es la que presenta mayor contaminación por transgénicos en harina (62%), con mayor presencia en los estados de Oaxaca, Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán y Quintana Roo.
- 3) De 212 muestras analizadas, el 39% mostró presencia de plaguicidas (34% por glifosato y 5% por glufosinato); siendo los estados con mayor prevalencia: Puebla (88.8% del grano), Chiapas (81.8% del grano), Hidalgo (100% de semilla), Puebla (100% de semilla) y Durango (100% de harina).

Adicionalmente, se destacó la importancia de la aplicación del Decreto presidencial de 2023, que prohíbe el uso de semilla de maíz transgénico para siembras agrícolas, en aras de garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria en el país.

Cabe mencionar que, en México el SENASICA participa en el establecimiento de políticas para la regulación nacional e internacional de OGMs, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola, así como también, 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.

Referencias: La Jornada (26 de septiembre de 2024). Confirman presencia de transgénicos en maíz de consumo humano en México. Recuperado de: <https://www.msn.com/es-mx/salud/other/confirman-presencia-de-transg%C3%A9nicos-en-ma%C3%ADz-de-consumo-humano-en-m%C3%A9xico/ar-AAIrhVsL?ocid=entnewsntp&pc=U531&cvid=2f965cc9939e4755909227c34b1d834b&ei=30>



## DIRECCIÓN EN JEFE



### Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América.



Imagen de uso libre.

El 27 de septiembre de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control en frontera de Países Bajos, se detectaron aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América (EUA).

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 22  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb de aflatoxinas B1 y 25  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – 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 rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la retención del cargamento.

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 microbiológicos.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (27 de septiembre de 2024). Notificación 2024.7166. Aflatoxin in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/713945>



### EUA: La FDA monitorea los alimentos para humanos en busca de dos micotoxinas (Toxinas T-2 / HT-2 y zearalenona).

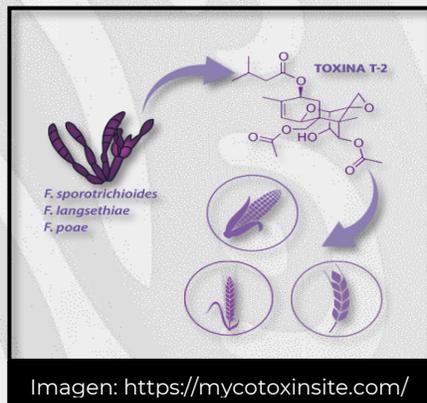


Imagen: <https://mycotoxinsite.com/>

El 26 de septiembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) comunicó que están monitoreando los alimentos de consumo humano para detectar la presencia de dos micotoxinas adicionales (toxinas T-2 / HT-2 y zearalenona) a través del Programa de Cumplimiento de Micotoxinas en Alimentos Humanos Nacionales e Importados.

El comunicado menciona que, la FDA ha actualizado el programa de cumplimiento para la transición de los

laboratorios reguladores de la FDA a un método de análisis de múltiples micotoxinas para el análisis en alimentos de consumo humano, lo que permitirá a la agencia obtener resultados para múltiples micotoxinas en un solo análisis de muestra.

Así mismo, se señala que las toxinas T-2/HT-2 son micotoxinas producidas por mohos de *Fusarium* sp., que afectan a granos como el trigo, el centeno, la avena y la cebada. La presencia de T-2 y HT-2 en los alimentos, pueden causar problemas de salud humana como fiebre alta, problemas gastrointestinales y hemorragia. La zearalenona, también es una micotoxina producida por mohos de *Fusarium* sp., y afecta a cultivos como el maíz, la avena, el trigo, el sorgo y el arroz, esta micotoxina en los alimentos puede causar daños reproductivos a los seres humanos. La contaminación por toxinas T-2/HT-2 y zearalenona generalmente ocurre cuando los granos no se almacenan y/o se secan adecuadamente.

Finalmente, se indica que los datos obtenidos por el programa de cumplimiento de micotoxinas respaldarán las acciones, las evaluaciones de riesgos y las actividades internacionales, generarán información sobre la incidencia de micotoxinas, el alcance de la contaminación y la coocurrencia.

Referencia:

Food Safety Magazine (27 de septiembre de 2024). FDA Monitoring Human Foods for Two Additional Mycotoxins.

Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9770-fda-monitoring-human-foods-for-two-additional-mycotoxins>