



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**17 de agosto de 2021**



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

México: Convocatoria para certificación de productos orgánicos.....	2
Canadá: Informe anual del Programa Nacional de Monitoreo Microbiológico y del Programa de Supervisión de la Inocuidad de los Alimentos 2019-2020. ....	3
EUA: Retiro de productos elaborados con camarones por la posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. ....	5
India: Casos de encefalopatía aguda asociados al consumo de litchi. ....	6



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### México: Convocatoria para certificación de productos orgánicos.



Recientemente, el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), emitió una convocatoria para personas morales, interesadas en obtener la certificación en la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), de productos orgánicos.

De acuerdo con la convocatoria, para obtener la aprobación como Organismo de Certificación de Productos Orgánicos, en 2021 los interesados deben cumplir los requisitos establecidos en el documento publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) del 06 de agosto de 2021.

La normatividad vigente indica que, la DGIAAP requiere de la coadyuvancia para certificar producción orgánica de vegetales en huertos y unidades de producción, vegetales de recolección silvestre, así como de setas y hongos.

Entre los requisitos que se indican en la convocatoria, destacan:

- Comprobar la capacidad técnica y operativa del organismo, para proporcionar el servicio de certificación con cobertura nacional, tales como instalaciones, equipo y materiales adecuados y suficientes, incluyendo los servicios de teléfono e internet.
- Descripción de los procesos a certificar, de acuerdo con el ámbito del que solicita la aprobación y el manual de procedimientos para la expedición del certificado orgánico y procedimientos para otorgar, mantener, ampliar, suspender y retirar la certificación de productos orgánicos.

La DGIAAP evaluará las solicitudes de acuerdo con los plazos y etapas descritos en artículo 28 del Acuerdo, por el que se establecen los requisitos y especificaciones para la aprobación de órganos de coadyuvancia en la evaluación de la conformidad de las disposiciones legales competencia de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Senasica, publicado el 30 de octubre del 2014 en el DOF.

Referencia: Portal Mexicampo. (13 de agosto de 2021). Abrió Senasica convocatoria para certificación de productos orgánicos. Recuperado de: <https://www.mexicampo.com.mx/abrio-senasica-convocatoria-para-certificacion-de-productos-organicos/>

INOC 002155.05.1708.2021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **Canadá: Informe anual del Programa Nacional de Monitoreo Microbiológico y del Programa de Supervisión de la Inocuidad de los Alimentos 2019-2020.**



Imagen representativa de alimentos.  
Créditos: Senasica.

Recientemente la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), dio a conocer su Informe anual del Programa Nacional de Monitoreo Microbiológico y del Programa de Supervisión de la Inocuidad de los Alimentos 2019-2020.

Refieren que, el Programa Nacional de Monitoreo Microbiológico (NMMP) es un programa de vigilancia de alimentos administrado por la CFIA para verificar el cumplimiento de la industria con los estándares microbianos, así como brindar información sobre la efectividad de las medidas e intervenciones de control de la inocuidad de los alimentos, manteniendo la seguridad del suministro.

Mencionaron que, el Programa de Supervisión de la Seguridad Alimentaria (FSO) es otro programa de vigilancia de los alimentos que se introdujo para complementar el NMMP al aumentar la supervisión de la CFIA sobre las frutas y verduras frescas, el pescado y el marisco y los alimentos manufacturados.

Indicaron que, todas las muestras de productos y ambientales recolectadas bajo los programas NMMP y FSO fueron probadas en los laboratorios de la CFIA para verificar el cumplimiento de la industria con los estándares de calidad y seguridad microbiológica de los alimentos.

Refieren que, como parte de los resultados del año fiscal 2019/20, se realizaron 11 mil 234 pruebas en 4 mil 843 productos alimenticios nacionales e importados recolectados bajo el NMMP para verificar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria.

Asimismo, se realizaron 8 mil 268 pruebas en 3 mil 837 productos nacionales y 2 mil 966 pruebas en mil 006 productos importados. Los resultados indicaron que los productos nacionales fueron 99.2% satisfactorios mientras que en los productos importados fueron 99.0% satisfactorios. En general, se observó una tasa satisfactoria del 99.1% para los productos nacionales e importados combinados.

Los resultados de las actividades de muestreo de NMMP y FSO de 2019/20 indicaron que la gran mayoría de los productos alimenticios disponibles en



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Canadá entre el 01 de abril de 2019 y el 31 de marzo de 2020 cumplían con los estándares de seguridad alimentaria. Las pocas muestras en incumplimiento que se detectaron dieron como resultado acciones de seguimiento por parte de la CFIA y la industria.

Referencia: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos. (11 de agosto de 2021). National Microbiological Monitoring Program and Food Safety Oversight Program Annual Report 2019-2020. Recuperado de:

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-chemistry-and-microbiology/food-safety-testing-bulletin-and-reports/national-microbiological-monitoring-and-food-safet/eng/1626973824102/1626973824645>

INOC.002.216.04.17082021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: Retiro de productos elaborados con camarones por la posible contaminación con *Salmonella* spp.**



Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) informó que, la empresa Mai Cuisine Inc. retiró del mercado 67

paquetes de 12 piezas de productos preparados con camarón (Shrimp Tempura Kabuki Roll WR), debido al posible vínculo de la elaboración de dichos productos con camarones de la empresa Avanti Frozen Foods Pvt. Ltd, la cual recientemente realizó el retiro de camarones debido a la posible contaminación con *Salmonella* spp.

De acuerdo con los informes, se comenta que este producto fue distribuido en diversas tiendas al norte del estado de California, por lo cual se instó a la población no consumirlo para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Asimismo, no se ha reportado ningún caso de infección asociado con este producto.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA). (14 de agosto de 2021). Mai Cuisine Inc. Alert on Shrimp Sushi Rolls in Relation to the Shrimp Recall Initiated by Avanti Frozen Foods Due to Potential Salmonella Contamination Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/mai-cuisine-inc-alert-shrimp-sushi-rolls-relation-shrimp-recall-initiated-avanti-frozen-foods-due>

DOC.068/2023.160



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### India: Casos de encefalopatía aguda asociados al consumo de litchi.



Imagen ilustrativa (2020). Microgen Images. Science photo library

Recientemente, a través de medios de prensa de la India informaron sobre diversos casos de encefalopatía aguda en niños, vinculados al posible consumo de litchi; el evento se registró en el estado de Bihar.

De acuerdo con el reporte, en lo que va del año se han reportado aproximadamente 60 casos de encefalopatía aguda en niños, vinculados con el consumo de litchi. Sin

embargo, estos eventos no son inusuales en el país, ya que en el año 2014, el Centro Nacional para el Control de Enfermedades de la India, comenzó con la investigación de los casos notificados en niños con encefalopatía aguda en Bihar, y el estudio se publicó en el año 2017.

De acuerdo con el estudio, se ha reportado la asociación del consumo de litchi con casos de encefalopatía aguda desde el año de 1954, a raíz de esto, se analizó la razón de esta asociación, determinando que la hipoglicina y metilciclopropilglicina del fruto de lichi sin madurar, y principalmente el estado de salud de los infantes, en conjunto con el clima caluroso de la región pueden ocasionar un choque de hipoglucemia, y por consiguiente provocar encefalitis aguda.

Por último, la investigación resaltó la importancia de consumir diferentes alimentos y no consumir en exceso el fruto, sin embargo, la situación económica que actualmente acontece en el estado de Bihar, no ha permitido que la población infantil pueda tener una dieta adecuada con su edad y sus requerimientos nutricionales.

Referencia: Promed. (15 de agosto de 2021). Suspected encephalitis has struck again in Bihar, claiming the lives of 15 children belonging to poor families. Recuperado de: <https://promedmail.org/promed-post/?id=20210815.8596130>