



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



08 de julio de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA informó sobre el cierre a la investigación del brote de *Salmonella* vinculado a nueces de la india utilizadas para la elaboración de productos veganos..... 2

Costa Rica: Informe del residuo de plaguicidas en vegetales para consumo..... 3

Unión Europea: Empresas realizan investigaciones para lograr el residuo cero en la producción hortofrutícola. 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA informó sobre el cierre a la investigación del brote de *Salmonella* vinculado a nueces de la india utilizadas para la elaboración de productos veganos.



FDA (2021). Presentación del producto.

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), junto con los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC), socios estatales y locales, anunciaron que un brote multiestatal de infecciones por *Salmonella* relacionado con el consumo de productos veganos de la marca Jule's Cashew Brie, concluyó.

Hay un total de 20 enfermedades en cuatro estados. Dos cepas adicionales *Salmonella* Typhimurium y *Salmonella* Chester, se han relacionado con este brote. Las enfermedades de *S. Chester* tienen la misma huella genética que la *Salmonella* encontrada en una muestra de Jule's Cashew Brie recolectada por el Departamento de Salud Pública de California (CDPH).

Las enfermedades de *Salmonella* Duisburg y *Salmonella* Urbana se han informado anteriormente y están relacionadas con este brote. Se han identificado otras cepas de *Salmonella* en muestras de productos crudos y terminados y en muestras ambientales, pero no se han relacionado con enfermedades.

Según la investigación de rastreo de la FDA y los resultados de las muestras, las nueces de la india utilizadas como ingrediente base de los productos veganos, han sido identificados como la fuente probable de contaminación en los productos Jule's Cashew Brie.

La FDA trabajó con el proveedor de nueces para garantizar que el producto, potencialmente contaminado, fuera retirado del mercado y que el proveedor implementara acciones correctivas.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA). (07 de julio de 2021). Outbreak Investigation of Salmonella: Jule's Cashew Brie. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-jules-cashew-brie-april-2021>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Costa Rica: Informe del residuo de plaguicidas en vegetales para consumo.



Recientemente, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) de Costa Rica, a través del Servicio Fitosanitario de Estado, publicó el informe sobre residuos de plaguicidas en vegetales para consumo nacional del 2020.

De acuerdo con el informé, se identificó que el 80% de las muestras analizadas, durante el año 2020, no sobrepasó el Límite Máximo de Residuos (LMR) de plaguicidas, lo cual se ha mantenido en los últimos dos años.

Durante el año 2020, se analizaron 2 mil 945 muestras de vegetales, de las cuales el 40% fueron de producción nacional u el resto de

mercancía de importación.

Las muestras analizadas, en las cuales se detectaron residuos de insecticidas fueron chile, cilantro, lechuga, apio, zanahoria y tomate, Mientras que en frijol, maíz, mora, mandarina, naranja, limón y piña, no se encontraron residuos de contaminantes.

Asimismo, comentaron que estos resultados son por el esfuerzo del programa de Buenas Prácticas Agrícolas, Inocuidad, Microbiología y Química, así como, al plan nacional de muestreo de residuos.

Las muestras se analizan en el Laboratorio de Análisis de Residuos de Agroquímicos (LRE) del SFE, este Laboratorio cuenta con ensayos acreditados bajo la Norma INTE-ISO/IEC 17025:2017. En el 2020, el laboratorio alcanzó a determinar hasta 200 diferentes moléculas de plaguicidas.

Referencia: Servicio Fitosanitario del Estado. Costa Rica. (08 de julio de 2021). SFE publicó el informe sobre residuos de plaguicidas en vegetales para consumo nacional del 2020. Recuperado de: http://www.sfe.go.cr/Prensa_2021/15%20SFE%20public%C3%B3%20el%20informe%20sobre%20residuos%20de%20plaguicidas%20en%20vegetales%20para%20consumo%20nacional%20del%202020.pdf

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Unión Europea: Empresas realizan investigaciones para lograr el residuo cero en la producción hortofrutícola.



SENASICA (2019). Daños provocados por *Tuta absoluta*.

Recientemente, se comunicó que algunas empresas europeas han firmado un acuerdo estratégico de colaboración para investigar soluciones para alcanzar el residuo cero en la producción hortofrutícola. El objetivo final es dotar a los agricultores, de herramientas naturales, eficaces y sostenibles necesarias para alcanzar los objetivos que planea la Unión Europea con su Estrategia de la granja a la mesa

(Farm to Fork Strategy) y la Organización de las Naciones Unidas (ONU) con sus objetivos y metas de desarrollo sostenible.

Tal y como señala la estrategia de la UE, la utilización de plaguicidas en la agricultura contribuye a la contaminación del suelo, el agua y el aire. A su vez, el exceso de nutrientes en el medio ambiente es una fuente importante de contaminación que repercute negativamente en la biodiversidad y en el clima.

Por este motivo, la UE propone reducir para 2030 un 50% el uso y el riesgo de los plaguicidas químicos, un 50% el uso de los plaguicidas más peligrosos, las pérdidas de nutrientes al menos un 50% sin alterar la fertilidad del suelo y reducir el uso de fertilizantes al menos un 20%.

Sin embargo, aún no existe una regulación específica para agilizar el registro de biopesticidas en Europa, ante lo que se prevé que en los próximos años los agricultores se queden sin herramientas.

Señalan que, problemáticas como *Tuta absoluta* causan serios problemas a los agricultores de tomate de todo el mundo que anualmente invierten en su control más de 38 mil millones de dólares y para la que en los últimos años en la Unión Europea se han prohibido un total de 32 sustancias activas de síntesis química quedando en uso 30 de las 62 inicialmente aprobadas para su control.

Asimismo, las empresas se comprometen a crear un entorno alimentario adecuado para que la elección saludable y sostenible sea la más fácil, garantizar



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

alimentos saludables, asequibles y sostenibles, combatir el cambio climático, proteger el medioambiente y preservar la biodiversidad.

Referencia: Portal Interempresas. (8 de julio de 2021). UNICA y MAAVi Innovation Center se alían para lograr el residuo cero en la producción hortofrutícola. Recuperado de: <https://www.interempresas.net/Horticola/Articulos/356120-UNICA-MAAVi-Innovation-Center-firman-acuerdo-alcanzar-residuo-cero-produccion.html>

HTD 002135 05 08072021