



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



15 de junio de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Notificación sobre quinoa importada de Perú por detección de clorpirifos.....	2
Italia: Retiro de filetes de atún de aleta amarilla por contaminación con nitritos.	3
Asia: La representación de la OMS y FAO de la región de Asia, América y África analizaron el trabajo de la inocuidad en el Marco del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria.	4
Canadá: Retiran del mercado productos derivados de semillas de sésamo debido a una posible contaminación por <i>Salmonella</i>	5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



España: Notificación sobre quinoa importada de Perú por detección de clorpirifos.



Mundo Campo (2020). Pesticida clorpirifos.

Esta semana, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) de la Unión Europea, se comunicó que una empresa española distribuidora de quinoa importada de Perú, notificó que su producto contenía residuos de clorpirifos.

El clorpirifos es un plaguicida organofosforado que es utilizado en cultivos, animales y edificios, para la eliminación de plagas, principalmente insectos y gusanos.

En agosto del 2019, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés), publicó un comunicado donde concluía que los plaguicidas etil clorpirifos y metil clorpirifos no cumplen “con los criterios aplicables para proteger la salud humana establecidos en la legislación de la Unión Europea” y recomendaba que no se renovará su autorización más allá del 31 de enero de 2020, fecha en la que expira su licencia. A partir del 16 febrero 2020, la Comisión Europea hizo oficial la prohibición del uso del clorpirifos y metil clorpirifos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (15 de junio de 2021). Chlorpyrifos in quinoa from Peru. Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/483112>

C.451 5.1506



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Italia: Retiro de filetes de atún de aleta amarilla por contaminación con nitritos.



Imagen representativa del producto mencionado
<https://www.italy24news.com/content/uploads/2021/06/05/862fae1211.jpg>

Recientemente, el Ministerio de Salud de Italia informó que la empresa Ittica Zu Pietro SR. retiró del mercado seis lotes de filetes de atún de aleta amarilla, debido a que más de 12 personas han sufrido náuseas, vómitos y pérdida del conocimiento o desmayos por el consumo de este producto en dos restaurantes en Florencia.

Derivado de ello, las autoridades de Florencia investigaron acerca de un caso similar, en una persona que

consumió atún en un restaurante de la ciudad de Portoferraio.

Posteriormente, analizaron muestras de esta mercancía, donde determinaron su contaminación con nitritos o nitratos los cuales no están autorizados para usar en productos pesqueros en Europa.

Asimismo, se informó a la población sobre evitar el consumo el producto y devolverlo al punto de venta.

Por último, mencionaron que el atún ha sido distribuido en Croacia, Polonia, Rumanía y Eslovenia.

Referencia: Ministro della Salute. (15 de junio de 2021). Ittica Zu Pietro srl - Trancio di tonno a pinne gialle decongelato con acqua aggiunta. Recuperado de https://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=awisi&tipo=richiami&id=1229 <https://www.foodsafetynews.com/2021/06/tuna-suspected-for-a-dozen-illnesses-in-italy/>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Asia: La representación de la OMS y FAO de la región de Asia, América y África analizaron el trabajo de la inocuidad en el Marco del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria.



Análisis para la inocuidad alimentaria. Foto demostrativa. (2020) Microgen Images.

Recientemente, la representación de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) de la región de Asia, América y África analizaron el trabajo de la inocuidad en el Marco del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria.

Dentro de la reunión, se abordó que la Organización Panamericana de la Salud (PAHO, por sus siglas en inglés) ha coadyuvado con países de América a fortalecer los sistemas de alimentación, a fin de trabajar en las regulaciones, normativas, educación, comunicación, vigilancia, inspección y laboratorio.

Asimismo, analizaron que derivado del turismo en América ha habido más de 9 mil muertes por Enfermedades Transmitidas por Alimentos; siendo estos eventos causados principalmente por *Norovirus*, *Campylobacter*, *Giardia* y *Salmonella* en países del Caribe.

Por otra parte, mencionan que las medidas sanitarias implementadas, derivado de la pandemia de COVID-19, ayuden en un futuro a fortalecer la higiene de las instalaciones donde se producen alimentos.

Referencia: Food Safety News. (15 de junio de 2021). WHO discussions of Asia Pacific, Africa and Americas show food safety roles. Recuperado de https://www.foodsafetynews.com/2021/06/who-discussions-of-asia-pacific-africa-and-americas-show-food-safety-roles/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=ac62f40043-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-ac62f40043-40464139



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: Retiran del mercado productos derivados de semillas de sésamo debido a una posible contaminación por *Salmonella*.



Imagen representativa.
Crédito: CFIA <https://inspection.canada.ca/>

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA; por sus siglas en inglés) informó sobre el retiro del mercado una pasta hecha a partir de semillas de sésamo molidas (tahini) de la marca distribuida por la empresa Al-Rabih Phoenicia Group debido a una posible contaminación por *Salmonella*.

Refieren que, el producto fue distribuido en Ontario y Quebec, en presentaciones de 454 gramos, UPC 7 70338 10053 5, con fecha de caducidad del 19 octubre de 2022.

La CFIA, instó a los consumidores a no consumir el producto retirado. Hasta el momento, no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de este producto.

Referencia: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos. (14 de junio de 2021). Food Recall Warning - Al-Rabih brand Tahini recalled due to *Salmonella*. Recuperado de <https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-06-14/eng/1623717905250/1623717911599#r08>
INOC.079.075.04.15062021