



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



3 de mayo de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

México: EUA suspende la certificación de camarón de altamar al país.....	2
Singapur: Se crea un centro de seguridad alimentaria.....	3
México: Seguimiento sobre la suspensión gradual del uso de glifosato.....	4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



México: EUA suspende la certificación de camarón de altamar al país.



Imagen representativa de la especie afectada.
Créditos: <https://www.piqsels.com>

La Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (Conapesca), informó en un comunicado, que Estados Unidos de América a través de su Departamento de Estado, publicó en el Registro Federal la suspensión de la certificación de camarón de altamar a México debido a que el programa de protección de tortugas marinas, ya no es comparable con el de Estados Unidos, es decir, hubo deficiencia en la implementación de dispositivos excluidores de tortugas marinas.

Refieren que en meses anteriores, y de conformidad con la información proporcionada por los exportadores mexicanos, la mayor parte del camarón con red de arrastre fue exportado a Estados Unidos.

Asimismo, señalan que el Gobierno de México a través de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (Conapesca), la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (Profepa) y la Secretaría de Marina, está realizando acciones preventivas y correctivas, como cursos de capacitación y seguimiento a los procedimientos de calificación de infracciones con la finalidad de recuperar lo antes posible esta certificación. La suspensión tiene vigencia inmediatamente y coincide con el tiempo que la veda de esta especie y no se podrá exportar bajo ningún motivo camarón de red de arrastre.

Posteriormente, se solicitará una visita de verificación a las autoridades de Estados Unidos al inicio de la temporada para que se pueda llevar a cabo esta recertificación. Asimismo se comunicará a más tardar en el mes de agosto, el plan de acción con toda la evidencia documental de las acciones llevadas a cabo por el Gobierno de México.

Mencionan que las exportaciones totales anuales de camarón a Estados Unidos alcanzaron 30 mil toneladas en 2019, con un valor de 300 millones de dólares. De este volumen, de mayo a septiembre se exportaron seis mil toneladas.

Referencia: Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca. (30 de abril de 2021). Comunicado de prensa sobre la suspensión de la certificación de camarón de altamar a México. Recuperado de:

<https://www.gob.mx/conapesca/prensa/comunicado-de-prensa-sobre-la-suspension-de-la-certificacion-de-camaron-de-altamar-a-mexico-271183?idiom=es>

ZOOT.002.168.04.03052021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Singapur: Se crea un centro de seguridad alimentaria.



Esta semana, la Universidad Tecnológica de Nanyang (NTU Singapur), la Agencia de Alimentos de Singapur y la Agencia de Ciencia, Tecnología e Investigación, informaron sobre el lanzamiento del Centro Future Ready Food Safety Hub (FRESH) en la conferencia Food Science and

Technology Global 2021. Este centro se ha creado para ayudar a cerrar la brecha actual en las capacidades científicas para la evaluación y validación de riesgos de seguridad alimentaria en el país.

La NTU indicó que tiene un fuerte compromiso con la industria alimentaria, lo que ha llevado a una serie de productos de consumo desarrollados a partir de sus innovaciones en tecnología alimentaria. Asimismo, mencionó que los investigadores han fortalecido su participación en materia de seguridad alimentaria.

Por ende, FRESH, alojado en NTU, se creó para impulsar la investigación sobre seguridad alimentaria y ayudar a desarrollar capacidades científicas locales, permitiendo una capacidad de respuesta regulatoria a través de la exposición temprana de los científicos a métodos novedosos desarrollados por la industria, asimismo, abordará los problemas emergentes de seguridad alimentaria de manera temprana y acelerará el tiempo de comercialización del producto. Las disciplinas, en las cuales se enfocará el centro son: microbiología, química, toxicología, ingeniería y comunicación e incluirán partes interesadas gubernamentales, académicas y de la industria.

Fuente: Food Safety News. (2 de mayo de 2021). Singaporean agencies probe illnesses; help form food safety hub. Recuperado de <https://www.foodsafetynews.com/2021/05/singaporean-agencies-probe-illnesses-help-form-food-safety-hub/>

INOC.002.100.05.03052021

