

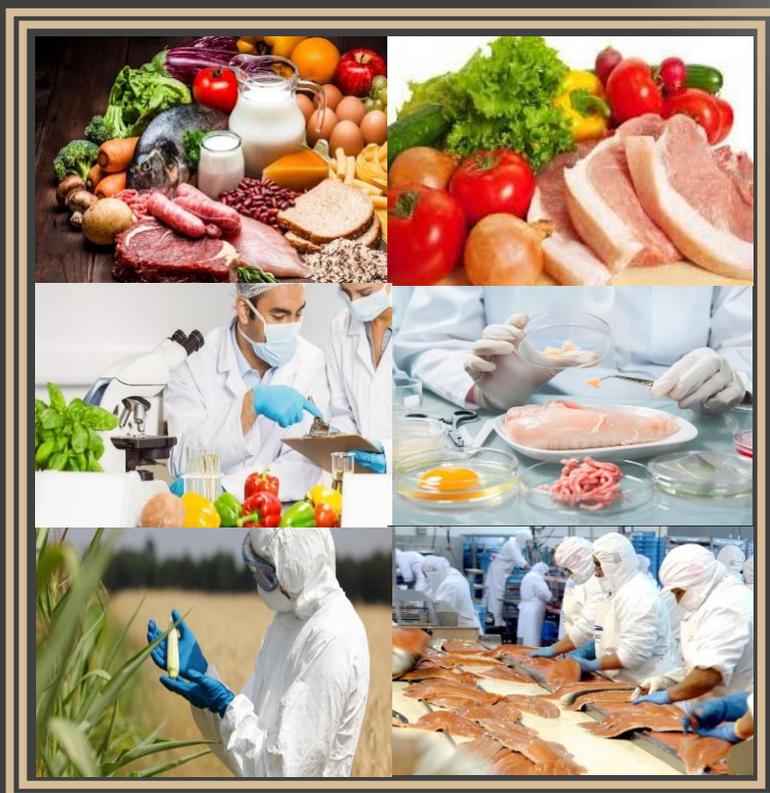


**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**09 de septiembre de 2021**

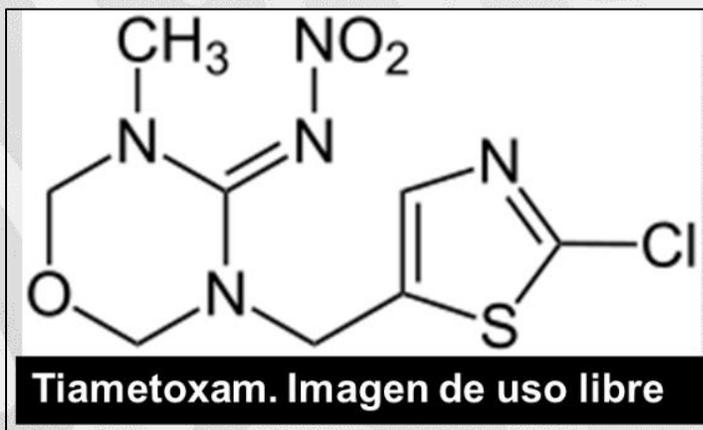


**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

## **Monitor Inocuidad**

### **Contenido**

Reino Unido: Reporte del Programa de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas, del primer cuatrimestre del 2021.....	2
Holanda: Detección y rechazo en la aduana de Holanda de un lote de pimienta negra proveniente de Brasil por detección de <i>Salmonella</i> spp.....	3
Francia: Rechazo de carne de pollo cocido por la presencia de <i>Campylobacter</i> spp.proveniente de Polonia. ....	4

**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO****Reino Unido: Reporte del Programa de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas, del primer cuatrimestre del 2021.**

Recientemente, el Departamento de Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales de Reino Unido, publicó su reporte del *Programa de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas*, del primer cuatrimestre del 2021.

De acuerdo con el informe, el monitoreo fue realizado en

mercancía agrícola cultivada en Reino Unido y en la de importación.

Durante el primer cuatrimestre, el programa de vigilancia obtuvo 531 muestras de 17 diferentes productos agrícolas e identificaron aproximadamente 220 residuos de plaguicidas. Sin embargo, únicamente 15 muestras excedieron los Límites Máximos de Residuos (LMR).

Asimismo, describieron que muestras de zarzamora, originarias de México, detectaron residuos de tiametoxam, a una dosis de 0.02 mg/kg, cuando el LMR en Reino Unido es de 0.01 mg/kg.

Por otra parte, con base en el catálogo de plaguicidas de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, el tiametoxam, está autorizado para su uso en zarzamora con un LMR de 0.35 mg/kg.

Referencia: Department for Environment, Food & Rural Affairs (9 de septiembre de 2021). Quarter 1 2021 report: pesticide residues monitoring programme. Recuperado de: [https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/1015826/prif-monitoring-2021-quarter1.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/1015826/prif-monitoring-2021-quarter1.pdf)

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **Holanda: Detección y rechazo en la aduana de Holanda de un lote de pimienta negra proveniente de Brasil por detección de *Salmonella* spp.**



Rocky Mountain Laboratories (2002). *Bacteria Salmonella*.

Recientemente, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) comunicó que las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron una partida de pimienta negra procedente de Brasil, por detección de *Salmonella* spp. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

Cabe señalar que, la regulación en torno a *Salmonella* spp. es abordada a través del Comité del Codex sobre higiene de los alimentos.

Asimismo, la Unión Europea cuenta con cuatro organismos en materia de inocuidad: la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria; la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y Vegetal; la Dirección General de Salud; y Protección al Consumidor, los cuales implementan estrategias desde la etapa de cosecha, engorda del ganado hasta el procesamiento y venta de la mercancía, consideradas como estrategias integrales entre el gobierno y el sector científicos para el monitoreo constante de los productos, lo que ha permitido una reducción del 50% de los brotes ocasionados por *Salmonella* spp.

México no realiza importación de pimienta negra de Brasil.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (9 de septiembre de 2021). NOTIFICATION 2021.4825 *Salmonella* in black pepper. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/501411>

INOC.319.026.05.09092021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Francia: Rechazo de carne de pollo cocido por la presencia de *Campylobacter* spp. proveniente de Polonia.**



Imagen del producto afectado.  
Créditos:  
<https://4.bp.blogspot.com>

Recientemente, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) notificó que las autoridades de Francia rechazaron carne de pollo picado, cocido y congelado para el consumo humano debido a la detección de *Campylobacter* spp. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como indeciso.

De acuerdo con la notificación, se identificó la a bacteria, en muestras de 25gr, cuando lo establecido por Francia es la ausencia del patógeno.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a abril de 2021, México no ha importado productos de origen avícola de Polonia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (09 de septiembre de 2021) NOTIFICATION 2021.4810 *Campylobacter* in frozen cooked minced chicken from Poland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/501173>

INOC.123.011.03.09092021