



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



11 de abril de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Hong Kong: Detección de residuos de acetamiprid en col rizada o kale (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabellica</i>).....	2
FAO: Pensando en el futuro de la seguridad alimentaria.....	3
EUA: La Agencia de Protección Ambiental anuncia revocación de tolerancias de clorpirifos.....	4
Unión Europea: Importaciones de productos alimenticios y agrícolas tendrán que cumplir con estándares ambientales y de salud.....	5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Hong Kong: Detección de residuos de acetamiprid en col rizada o kale (*Brassica oleracea* var. *sabellica*).



Recientemente, el Centro de Seguridad Alimentaria (CFS) del Gobierno de la Región Administrativa Especial de Hong Kong comunicó que conforme a los resultados de residuos de plaguicidas, se determinó que una muestra de col rizada o kale (*Brassica oleracea* var. *sabellica*) supera el límite máximo de residuos de acetamiprid.

Conforme a la notificación la muestra fue tomada del punto de venta de un supermercado en la ciudad de Tseung Kwan O, Hong Kong, a la cual detectaron un nivel de 2.0 ppm de acetamiprid, cuando el LMR establecido es de 1.2 ppm, por lo que el CFS determinó a los vendedores dejar de comercializar el producto.

Asimismo, comunican que cualquier persona que importe, produzca y/o comercialice cualquier mercancía que no cumpla con los requisitos del Reglamento sobre Residuos de Plaguicidas en los Alimentos (Capítulo 132CM) con respecto a los residuos de plaguicidas, está sujeto a una multa económica y a una pena de prisión de seis meses después de la condena.

Finalmente, se informa que el CFS continuará haciendo un seguimiento del evento, incluido el rastreo de la fuente del alimento en cuestión. Por lo que, la investigación está en curso.

Conforme a datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI) de la Secretaría de Economía, en el año 2021 México únicamente ha importado coles, incluidos coliflores, coles rizadas, colinabos y productos comestibles similares del género *Brassica*, frescos o refrigerados de EUA.

Referencia: Centro de Seguridad Alimentaria (CFS) del Gobierno de la Región Administrativa Especial de Hong Kong. (08 de abril de 2022). Residuos de plaguicidas superan el límite legal en una muestra de col rizada. Recuperado de: https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20220408_9407.html

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

FAO: Pensando en el futuro de la seguridad alimentaria.



Crédito: The Food Tech, 2022

Recientemente, a través del portal The Food Tech, se notificó que la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) investiga cómo los impulsores globales, como el crecimiento económico, población, el cambio climático, y la evolución de los patrones de comportamiento del consumidor darán forma a la inocuidad alimentaria en el futuro.

En la nota se menciona que, el objetivo del informe es anticipar los desafíos y riesgos futuros que presentan los nuevos alimentos como insectos, carne a base de células cultivadas o nuevas tecnologías, incluida la inteligencia artificial y la nanotecnología, para que sirvan de guía a los responsables políticos.

Asimismo, el informe, *“Thinking about the future of food safety – A foresight report”* elaborado por la FAO, traza un mapa de los principales problemas emergentes en la alimentación y la agricultura con un enfoque en las implicaciones de la seguridad alimentaria.

Conforme a la FAO, la prospectiva en inocuidad de los alimentos facilita la identificación proactiva de impulsores y tendencias relacionadas, tanto dentro como fuera de los sistemas agroalimentarios, que tienen implicaciones para la inocuidad y, por lo tanto, también para la salud del consumidor, la economía nacional y el comercio internacional. La identificación y evaluación tempranas de impulsores y tendencias promueven la planificación estratégica y la preparación para aprovechar las oportunidades emergentes y abordar los desafíos en materia de inocuidad de los alimentos.

Finalmente, el informe cubre el cambio climático, las nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción, el creciente número de granjas y huertos en las ciudades, el cambio en el comportamiento del consumidor, la economía circular, la ciencia del microbioma (bacterias, virus, hongos), la innovación tecnológica y científica, entre otros.

Referencia: The Food Tech. (06 de abril de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.1924. La FAO desarrolla nuevos protocolos para asegurar la inocuidad alimentaria. Recuperado de: <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/la-fao-desarrolla-nuevos-protocolos-para-asegurar-la-inocuidad-alimentaria/>
<https://www.fao.org/documents/card/es/c/cb8667en/> INOC.501.027.06.08042022

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La Agencia de Protección Ambiental anuncia revocación de tolerancias de clorpirifos.



Fuente: <https://aaqlabs.mx/>

Recientemente, la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (EPA), informó que ha revocado todas las tolerancias para el uso de clorpirifos que establecían una cantidad de plaguicidas permitida en los alimentos. Esto incluye cancelar los usos alimentarios registrados asociados con las tolerancias revocadas.

A manera de antecedente comentan que el clorpirifos, es un pesticida organofosforado conocido por sus efectos dañinos sobre el sistema nervioso humano. Por ello, se han introducido cambios en los límites permitidos de clorpirifos en Estados Unidos. Asimismo, desde el 13 de noviembre de 2020 la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) restringió los límites máximos de residuos permitidos de clorpirifos en la Unión Europea a 0.010 mg/kg.

Por último, se menciona que AGQ Labs México están preparados ante la inminente entrada en vigor de la nueva ley. Informan que, el pasado diciembre acreditaron ante IAS (International Accreditation Service) nuevos límites de cuantificación para los compuestos clorpirifos y clorpirifos metil. Los nuevos límites disponibles desde el día de hoy son el límite de cuantificación (LDC) 0.005 mg/kg y el límite de detección (LDD) 0.003 mg/kg.

Referencia: AGQ Labs. (07 de abril de 2022). Revocación de tolerancias de Clorpirifos en Estados Unidos Recuperado de: <https://agqlabs.mx/2022/04/07/clorpirifos-estados-unidos/#:~:text=Desde%20el%2028%20de%20febrero,pesticida%20permitida%20en%20los%20alimentos>.

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-takes-next-step-keep-chlorpyrifos-out-food-protecting-farmworkers-and-childrens>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Unión Europea: Importaciones de productos alimenticios y agrícolas tendrán que cumplir con estándares ambientales y de salud.



Imagen: <https://tucursode.com/>

Recientemente, a través del Portal Food Safety News, se comunicó que los productos alimenticios y agrícolas importados a la Unión Europea (UE) pronto tendrán que cumplir con los estándares ambientales y de salud de esta organización.

Como antecedente, se menciona que los alimentos y productos agrícolas importados a la UE provienen principalmente de Argentina, Brasil, China, Suiza, Turquía, Indonesia, Ucrania, Costa de Marfil y EUA, países que tendrían que cumplir con las normas de la UE o ver interrumpido su comercio.

Se señala que los agricultores y ganaderos de los EUA están expresando su oposición a los planes de la UE. Por ejemplo, la Federación de Exportadores de Carne de EUA ha mostrado su inconformidad con la aplicación de las normas de la UE, ya que considera que no existen riesgos claros para la salud humana o animal; y señala que, si bien ellos tienen algunos de los estándares de bienestar animal más altos del mundo, su aplicación depende de prácticas voluntarias y comerciales a nivel de granja, así como de terceros y normas regulatorias en planta de sacrificio.

Asimismo, se refiere que, un ejemplo de las diferencias entre los estándares de EUA y la UE es el lavado del pollo con cloro y otros desinfectantes, para eliminar las bacterias dañinas, una práctica estándar en EUA, pero prohibida por la UE en 1997, por motivos de seguridad alimentaria. Al respecto, se comenta que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) no está preocupada por el cloro, sino por el proceso de producción como posible compensación por los bajos estándares de higiene.

Finalmente, se menciona que muchos productores y exportadores europeos también están en desacuerdo con las normas, pues podrían enfrentar represalias, si la Organización Mundial del Comercio (OMC) determina que estas no cumplen con los acuerdos comerciales.

Referencia: Food Safety News. (11 de abril 2022). EU food and agriculture imports may have to meet European standards. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/04/eu-food-and-agriculture-imports-may-have-to-meet-european-standards/>