



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



18 de marzo de 2022



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

Costa Rica: Informe anual 2021 sobre Análisis de residuos de plaguicidas realizados a vegetales frescos.....	2
México: La Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal (ANETIF), es reconocida por la certificación Safe Quality Food .....	3



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **Costa Rica: Informe anual 2021 sobre Análisis de residuos de plaguicidas realizados a vegetales frescos**



Recientemente, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) de Costa Rica a través del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), publicó el informe anual 2021, sobre Análisis de residuos de plaguicidas realizados a vegetales frescos, en el marco del cumplimiento de la ley N° 7664 Ley de Protección Fitosanitaria, el cual está destinado a conocer la aplicación de las Buenas

Prácticas Agrícolas y de los Límites Máximos de Residuos (LMR) en los vegetales frescos.

El informe menciona que, el SFE realizó los muestreos correspondientes tanto en los vegetales frescos para consumo local, exportación y con intención de importación. Detallando, que durante el año 2021, tomaron un total de 2 mil 629 muestras de vegetales frescos para análisis de residuos. De ese total, 1,420 muestras (54 %) provenían del muestreo de la producción nacional, mismas que fueron tomadas en las distintas regiones del país, y mil 209 (46 %) provenían del muestreo con intención de importación, las cuales se toman en los diferentes puertos de ingreso al país.

En general, el número de muestras que cumplieron con los LMR adoptados por el país, fue de 2 mil 290 (87 %) donde 1,098 muestras (42 %) no contenían residuos de plaguicidas. Asimismo, destacaron que los productos de origen vegetal como el arroz, frijol, café, maíz, papa, trigo, entre otros cumplieron la norma técnica en LMR y además, algunos de ellos no contenían residuos de plaguicidas, o bien, contenían muy pocas detecciones. Por otro lado, el número de muestras que no cumplió los LMR adoptado por el país fue de 346 (13 %).

Por último, mencionaron que los alimentos en donde no encontraron plaguicidas, son de importancia en la dieta costarricense, por lo que su ingesta no representa un riesgo a la salud humana.

Referencia: Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) de Costa Rica- Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), (15 de marzo de 2022). Informe del año 2021: Análisis de residuos de plaguicidas realizados a vegetales frescos. Recuperado de: [https://www.sfe.go.cr/DocsResiduosAgroquim/Informe\\_de\\_residuos\\_de\\_plaguicidas\\_2021.pdf](https://www.sfe.go.cr/DocsResiduosAgroquim/Informe_de_residuos_de_plaguicidas_2021.pdf).





## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **México: La Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal (ANETIF), es reconocida por la certificación Safe Quality Food**



Unidad de producción de cerdos (2021). Imagen de uso libre.

Recientemente, medios de prensa, informaron que la Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal (ANETIF), fue reconocida por la certificación Safe Quality Food (SQF), este reconocimiento también lo tienen países como Estados Unidos de América, Canadá y Australia.

El programa SQF es un programa de calidad e inocuidad de los alimentos riguroso y confiable, y se otorga por cumplir con requerimientos regulatorios, industriales, y de los clientes de la cadena de producción y suministro. Asimismo, es reconocido por la Iniciativa Mundial de Inocuidad de los Alimentos (GFSI).

Los códigos que abarca el Organismo de Certificación de Establecimiento TIF (OCETIF), son los métodos de transporte, almacenamiento de especies, materias primas, productos finales, manejo adecuado de semovientes, y los esquemas de identificación de problemas sanitarios.

Además, mencionan que se están fortaleciendo los sistemas de trazabilidad, el cual es un esquema de certificación que exige que se documenten las estrategias para todas las de producción y guardado, con la finalidad de garantizar su calidad y procedencia al cliente y a los organismos regulatorios.

Por último, resaltaron que hasta el momento, México es el país que cuenta con el mayor número de empresas certificadas en SQF.

Referencia: Ganadería (17 de marzo de 2022). Reconocen en la ANETIF certificación Safe Quality Food como un impulso para la industria cárnica. Recuperado de: <https://www.ganaderia.com/destacado/reconocen-en-la-anetif-certificacion-safe-quality-food-como-un-impulso-para-la-industria-carnica>