



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



25 de enero de 2022



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

México: Productores señalan falta de irregularidad en la importación de agroquímicos.....2

Canadá: HQ Fine Foods retira productos de comida rápida por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.....3

EUA: Plaguicidas; Expansión del Programa de Agrupación de Cultivos..... 4

Chile: Gobierno confirma reapertura de mercado de ciruelas frescas a EUA bajo el esquema Systems Approach.....5

Colombia: El ICA promueve la inocuidad de productos lácteos en el Departamento de Magdalena.....6



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### México: Productores señalan falta de irregularidad en la importación de agroquímicos.



Fuente: imagenagropecuaria.com

Recientemente, a través del portal de noticias “Imagen agropecuaria”, se informó que productores mencionan que en México existen irregularidades en la producción y comercialización de fertilizantes y plaguicidas, esto ante la falta de vigilancia en importaciones de agroquímicos.

Derivado de lo anterior, solicitan a las instituciones de gobierno, entre ellas a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), aplicar las leyes y normas sanitarias autorizadas, y que se vigile estrictamente el origen y transporte de materias primas, mencionan que entran a México cargamentos de estos agroquímicos procedentes de China y la India.

Por último, señalan que en los últimos tres o cuatro años surgieron muchas pequeñas y medianas empresas, no certificadas, que importan de manera indiscriminada materias primas de fertilizantes y agroquímicos que después envasan en México con marcas piratas. Asimismo, mencionan que muchos de estos productos son entre 20 y 40 por ciento más baratos que los de otras marcas certificadas, pero conllevan el riesgo de mantener residuos tóxicos para los consumidores, por la falta de análisis químicos en las formulaciones.

Referencia: Imagen agropecuaria (24 de enero de 2022). Acusan falta de vigilancia de Cofepris y Senasica en importación y comercio de agroquímicos Recuperado de <https://imagenagropecuaria.com/2022/acusan-falta-de-vigilancia-de-cofepris-y-senasica-en-importacion-y-comercio-de-agroquimicos/>



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**Canadá: HQ Fine Foods retira productos de comida rápida por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Créditos: <http://www.rtempo.com>

Recientemente, a través del portal de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) se comunicó que la empresa HQ Fine Foods está retirando del mercado ciertos productos de comida rápida de las marcas Quality Fast Foods y Hygaard Fine Foods Ltd., debido a una posible contaminación por la bacteria *Listeria monocytogenes*.

La lista incluye 12 productos de la marca Quality Fast Foods y 5 de la marca Hygaard Fine Foods Ltd., que comprenden principalmente hamburguesas, sándwiches y pizzas, los cuales se han vendido a nivel nacional, según lo que se afirma en el comunicado. No se reportan personas enfermas identificadas hasta el momento de la publicación de la nota.

Finalmente, se insta al público a desechar estos productos, en caso de haberlos adquirido, o contactar a su médico si fueron consumidos, señalándose que los síntomas pueden incluir vómitos, náuseas, fiebre persistente, dolores musculares, dolor de cabeza intenso y rigidez en el cuello; en mujeres embarazadas, la bacteria puede provocar un parto prematuro, la infección del recién nacido e incluso la muerte fetal.

Referencia: Government of Canada (24 de enero de 2022). Certain Quality fast foods brand and Hygaard Fine Foods Ltd. brand sandwiches recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-quality-fast-foods-brand-and-hygaard-fine-foods-ltd-brand-sandwiches-0#wb-auto-32>



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**EUA: Plaguicidas; Expansión del Programa de Agrupación de Cultivos.**



Recientemente, a través del portal de alertas ePing de la Organización Mundial del Comercio (OMC) se emitió un comunicado donde se

indica que la Agencia de Protección Ambiental (EPA) de Estados Unidos de América propone revisiones a sus regulaciones de agrupación de cultivos de tolerancia a plaguicidas, mismas que permiten el establecimiento de tolerancias para múltiples cultivos.

La EPA propone enmiendas al Grupo de Cultivos 6: Legumbres - Vegetales; Grupo de Cultivos 7: Follaje de Hortalizas - Leguminosas; Grupo de Cultivos 15: Cereales en Grano; y Grupo de Cultivos 16: Forrajes, Piensos y Cereales en Grano. La EPA también propone enmiendas a las definiciones de productos básicos asociados.

Esta es la sexta propuesta de modificación de una serie de actualizaciones a grupos de cultivos planificados que se espera preparar durante los próximos años.

Referencias: EPA, Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures (24 enero 2022): "Pesticides; Expansion of Crop Grouping Program VI."

<https://www.epingalert.org>.

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2022-01-10/html/2021-27057.htm>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Chile: Gobierno confirma reapertura de mercado de ciruelas frescas a EUA bajo el esquema Systems Approach.



Créditos: SAG, 2022.

Recientemente, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) de Chile comunicó que se confirmó el ingreso de ciruelas frescas chilenas a Estados Unidos, bajo el esquema Systems Approach, lo que permitirá garantizar las condiciones fitosanitarias que impone ese país como alternativa de fumigación con bromuro de metilo por *Lobesia botrana*.

La nota menciona que diferentes funcionarios de gobierno y comercializadores, agradecen los esfuerzos de la reapertura de las exportaciones de ciruelas frescas a los Estados Unidos bajo un Systems Approach, lo que permitirá que sea una producción bajo un enfoque sistémico para el control de plagas sin requerir fumigación con bromuro de metilo, además de contar con una fruta cosechada de una manera mucho más sustentable, y al mismo tiempo acceder a mejores precios en el mercado norteamericano, dado que la fruta llegará con mejores condiciones y mayor calidad.

Finalmente, el Director Nacional del SAG, Horacio Bórquez, agradece la decisión adoptada por Estados Unidos, que es un país con altos estándares fitosanitarios. Lo que refleja la confianza que le tiene a Chile sobre el trabajo que realizan en el tema de la sanidad de los productos silvoagropecuarios, permitiendo exportar ciruelas frescas sin fumigación con bromuro de metilo por *L. botrana*. Cabe señalar, que hasta la fecha Norteamérica sólo autorizaba la exportación mediante la irradiación en destino, lo que hacía prácticamente imposible realizar envíos.

Referencia: Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). (25 de enero de 2022). Gobierno confirma reapertura de mercado de ciruelas frescas a EE.UU. bajo Systems Approach. Recuperado de: <https://www.sag.gob.cl/noticias/gobierno-confirma-reapertura-de-mercado-de-ciruelas-frescas-eeuu-bajo-systems-approach>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Colombia: El ICA promueve la inocuidad de productos lácteos en el Departamento de Magdalena.



**Vacas (2021). Imagen de uso libre**

Recientemente, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) informó que esta realizado actividades interinstitucionales con el objetivo de fortalecer la inocuidad de productos lácteos en el Departamento de Magdalena.

De acuerdo con el informe, mencionan que el ICA forma parte de un grupo de investigación de brucelosis y tuberculosis, enfermedades que se pueden transmitir por los alimentos y ocasionar daños a la salud humana. Por lo que el ICA busca generar estrategias conjuntas, para el beneficio de los productores y así poder cumplir con las certificaciones basadas en la normativa sanitaria.

La tuberculosis bovina se transmite del ganado bovino a los seres humanos principalmente mediante el consumo de leche no pasteurizada o productos lácteos crudos que contengan la bacteria.

La calidad e inocuidad de la leche es de vital importancia, por ser esta un alimento básico en la dieta de la población.

Referencia: Instituto Colombiano Agropecuario. (24 de enero de 2022). En Magdalena, articulación interinstitucional para fortalecer la inocuidad de los productos lácteos. Recuperado de: <https://www.ica.gov.co/noticias/ica-magdalena-articulacion-interinstitucional>