



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



17 de febrero de 2022



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

EUA: Retiro de productos de ciruela seca por su potencial contaminación con plomo.....2

Países Bajos: Rechazo de arroz importado de Pakistán debido a detección de aflatoxinas.....3

EUA: La FDA discute propuesta de regla sobre requisitos del agua para la agricultura, con productores, agroindustria y consumidores..... 4

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### EUA: Retiro de productos de ciruela seca por su potencial contaminación con plomo.



Producto contaminado Créditos: FDA, 2022

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) informó sobre el retiro de ciruelas secas de la marca "Tolteca" de la empresa Dulces Tolteca de Fresno, debido a la detección de plomo.

De acuerdo con el comunicado, este producto es vendido en Costco y otras tiendas, en bolsas de 1.5 onzas (42.5 gramos) de ciruelas secas con chile y limón, bajo la etiqueta de la marca Tolteca, las cuales presentan un código UPC de 704927600694 o 704927600700.

El producto retirado se distribuyó en California, Nevada y Utah. A su vez, fueron enviados a tiendas minoristas y supermercados, incluido Costco y se vendieron en almacenes seleccionados entre abril de 2021 y enero de 2022 como artículo # 1516905.

Al momento no se han reportado enfermedades relacionadas a plomo. Los síntomas de la intoxicación por plomo incluyen dolor abdominal, cambios de comportamiento o estado de ánimo, irritabilidad, letargo, vómitos, debilidad, convulsiones etc.

Finalmente, se insta a los consumidores que hayan comprado el producto a desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA). (14 de febrero de 2022). Candies Tolteca retira del mercado las ciruelas secas saladas "Saladitos" y las ciruelas secas "Saladitos Con Chile Y Limon" debido a un posible riesgo para la salud. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/candies-tolteca-recalls-saladitos-salted-dried-plums-and-saladitos-con-chile-y-limon-dried-plums>

Eat This. (15 de febrero de 2022). This Snack Sold at Costco and other Grocery Stores Is Being Recalled For Potentially Containing Lead. Recuperado de: <https://www.eatthis.com/news-costco-grocery-snack-recall-february-2022/>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Países Bajos: Rechazo de arroz importado de Pakistán debido a detección de aflatoxinas.



Imagen de uso libre, 2022

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF) se notificó que las autoridades de Países Bajos rechazaron arroz importado de Pakistán, debido a la detección de las micotoxinas denominadas aflatoxinas. El riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 7.0  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb de la aflatoxina B1, cuando el máximo establecido por Países Bajos es de 2  $\mu\text{g}/\text{kg}$ -ppb.

Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca desde el punto de vista de la seguridad alimentaria la aflatoxina B1, tanto por ser la más prevalente en alimentos como la más tóxica para los seres humanos.

En el contexto nacional y conforme el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), no se importa arroz de Pakistán. Cabe señalar que, en el país, la NOM-188-SSA1-2002 establece el límite máximo permisible de aflatoxinas en los cereales destinados para el consumo humano y animal en 20  $\mu\text{g}/\text{kg}$ -ppb, así como los lineamientos y requisitos sanitarios para el transporte y almacenamiento de los productos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (17 de febrero de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.0935: Aflatoxina en el arroz de Pakistán. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/531191>

INOC.515.005.06.17022022

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: La FDA discute propuesta de regla sobre requisitos del agua para la agricultura, con productores, agroindustria y consumidores.**



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que funcionarios de Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA), se reunieron con representantes de productores, agroindustria y consumidores, para discutir la propuesta de la regla sobre requisitos del agua para la agricultura, con la cual se pretende que los productos consumidos en fresco, seas más seguros.

Como antecedentes, se señala la FDA ha estado trabajando en el tema referido desde 2013, bajo la Regla de Inocuidad en la Producción. Asimismo, que la regla discutida, mandatada en la Ley federal de Modernización e Inocuidad Alimentaria de 2011, cubre problemas relacionados con la seguridad del agua para frutas y vegetales frescos, y tiene una sección especial para la producción de germinados, que ya está en funcionamiento.

En el comunicado se resalta que las disposiciones de la regla propuesta no incluyen a la mayoría de los pequeños agricultores (si su ingreso anual por sus ventas de productos frescos es inferior a 25,000 dólares), muchos de los cuales usan métodos orgánicos.

También se menciona que el gobierno, los voceros de la industria y el Centro para la Ciencia en el Interés Público, coincidieron en: la necesidad de mayor claridad en la regla propuesta; el que la simple prueba del agua no es suficiente para que los productos sean inocuos; y que las pruebas del agua enumeradas en la regla se establecen sólo como una parte voluntaria de las actividades de evaluación de riesgos.

Finalmente, se señala que las instancias involucradas trabajarán para que la regla sea viable y garantice una mejor salud pública. Y que el período de comentarios sobre la misma estará abierto hasta el 03 de abril.

Referencia: Food Safety News. (17 de febrero de 2022). FDA, growers agree on many points of water safety; consumer group has concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/02/fda-growers-agree-on-many-points-of-water-safety-consumer-group-has-concerns/#more-212000>