



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



10 de junio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de productos de ensaladas posiblemente contaminadas con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
México: Preocupa a fabricantes y formuladores de agroquímicos la venta de plaguicidas sin registro.....	3
Unión Europea: Elabora plan sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en productos agrícolas y pecuarios.....	4
Internacional: Estrategia de seguridad alimentaria de la Organización Mundial de la Salud (OMS).....	5



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos de ensaladas posiblemente contaminadas con *Listeria monocytogenes*.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa Northern Tier Bakery LLC, está retirando del mercado de EUA, ensaladas, contaminadas con *Listeria monocytogenes*.

De acuerdo con la notificación, el problema se descubrió cuando la empresa notificó al Servicio de

Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA, que la muestra del producto de la empresa resultó positiva para *L. monocytogenes*.

Esta mercancía fue elaborada entre el 18 d mayo y el 8 de junio. Los productos retirados son “SUPERMOM’S KITCHEN Chef Salad EGG, WHITE TURKEY MEAT, HAM, MONTEREY JACK & CHEDDAR CHEESE WITH CRISP ROMAINE & GREEN LEAF LETTUCE”, en paquetes de plástico de 4 onzas; y “SUPERMOM’S KITCHEN Caesar Salad SEASONED CHICKEN BREAST STRIPS, PARMESAN CHEESE & CROUTON PACKET WITH CRISP ROMAINE & GREEN LEAF LETTUCE”, en paquetes de 4.3 onzas.

Se informa que desde el aviso de retiro, no hay reportes conformados de enfermedades relacionadas al consumo de dichos productos.

Finalmente, se exhorta a las personas que compraron el producto a no consumirlo, desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Referencia: Food Safety News. (05 de junio de 2022). Tea recalled because of Mexican strawberries tainted with hepatitis A virus. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/tea-recalled-because-of-mexican-strawberries-tainted-with-hepatitis-a-virus/>

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Preocupa a fabricantes y formuladores de agroquímicos la venta de plaguicidas sin registro.



Imagen: <http://www.senasa.gob.pe/>

Recientemente, a través del Portal Food News Latam, se publicó una nota en la que se menciona que, directivos de la Unión Mexicana de Fabricantes y Formuladores de Agroquímicos, A.C. (UMFFAAC), y Protección de Cultivos, Ciencia y Tecnología A. C. (PROCCYT), manifestaron su preocupación por la venta de plaguicidas sin registro, en

tiendas de autoservicio de México y en línea.

Los directivos afirman que plaguicidas como los de las marcas BOOM! y Max Control, se comercializan sin registro de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para uso doméstico (sólo con autorización para uso agrícola), en tiendas como Home Depot, HEB, Soriana, ACE Hardware y Walmart, así como en Mercado Libre.

Asimismo, refieren que el pasado 17 de mayo se informó al público sobre el riesgo a la salud por la venta de plaguicidas de las marcas mencionadas, en diversos negocios.

Por lo anterior, consideran importante que la COFEPRIS actúe con eficacia y rapidez para retirar tales plaguicidas, tanto de las tiendas de autoservicio, como de la venta en línea.

Referencia: Food News Latam (10 de junio de 2022). Omisión de Cofepris pone en riesgo la salud de consumidores al no retirar de tiendas plaguicidas ilegales. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/inocuidad/53-control-calidad/12397-omisi%C3%B3n-de-cofepris-pone-en-riesgo-la-salud-de-consumidores-al-no-retirar-de-tiendas-plaguicidas-ilegales.html>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Elabora plan sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en productos agrícolas y pecuarios.



Imagen: <https://www.procomer.com/>

Recientemente, a través del portal PROCOMER, se comunicó que la Comisión Europea ha elaborado un plan sobre límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR's) en productos agrícolas y pecuarios.

Como antecedente, se menciona que el seguimiento a los residuos de plaguicidas se basa en el Reglamento de Ejecución de la Unión Europea (UE) 2022/741,

relativo a un programa plurianual coordinado de control de la UE para 2023, 2024 y 2025, destinado a garantizar el cumplimiento de los LMR's en los alimentos de origen vegetal y animal, y a evaluar el grado de exposición de los consumidores.

En el caso de los productos de origen vegetal, se realizará muestreo enfocado en la detección de residuos de cerca de 200 plaguicidas, entre los que se encuentran: 2-fenilfenol, abamectina, acefato, acetamiprid, aclonifeno, acrinatrina, clormecuat, clorotalonil, clorpirifos, clorpirifos-metilo, clorprofam y clotianidina. Los productos en los que se realizarán los controles en los próximos tres años incluyen, entre otros, a cebolla y zanahoria (2023), banano y melón (2024) y col (2025).

Con respecto a los productos de origen animal (huevo, leche de vaca, hígado de bovinos, y grasa de aves de corral, porcinos y bovinos), los plaguicidas considerados son: aldrín, dieldrín, bifentrina, cipermetrina, clordano, clorpirifos, clorpirifos-metilo, DDT, deltametrina, diazinón y endosulfán, entre otros.

Finalmente, se señala que los resultados que se obtengan de estos controles servirán para que la UE realice ajuste en LMR's de los plaguicidas controlados.

Referencias:

PROCOMER Costa Rica (9 de junio de 2023). Comisión Europea elabora plan sobre límites máximos de residuos para productos agropecuarios. Recuperado de: https://www.procomer.com/alertas_comerciales/comprador-internacional-alerta/comision-europea-elabora-plan-sobre-limites-maximos-de-residuos-para-productos-agropecuarios/

Comisión Europea (13 de mayo de 2022). Reglamento de ejecución (UE) 2022/741 de la Comisión, relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2023, 2024 y 2025 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en y sobre los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos, y por el que se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/601. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32022R0741&from=EN>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: Estrategia de seguridad alimentaria de la Organización Mundial de la Salud (OMS).



Asamblea Mundial de Salud. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer la opinión de funcionarios de la Unión Europea (UE) y África, sobre un plan internacional de seguridad alimentaria adoptado recientemente que ha establecido objetivos para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos, aprobado durante la Asamblea

Mundial de Salud 2022 de la OMS.

De acuerdo con la publicación, en la asamblea los países aprobaron la estrategia global actualizada de la OMS para la inocuidad de los alimentos, comprometiéndose por primera vez con objetivos concretos para reducir la diarrea transmitida por los alimentos, fortalecer la vigilancia y mejorar la coordinación; además los países se comprometieron a implementar la estrategia en las políticas y programas de seguridad alimentaria existentes y a financiarlos.

La Directora General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión de la UE, Sandra Gallina, comentó que en Europa, se está tratando de avanzar no solo hacia alimentos seguros, sino también hacia sistemas alimentarios sostenibles. Asimismo, la contribución del Codex es crucial, pero requiere el apoyo continuo de la OMS y la FAO para garantizar que estos estándares se basen en ciencia sólida. Dicha estrategia reconoce la importancia de la inocuidad de los alimentos a nivel nacional y para el comercio internacional.

Por otra parte, el Dr. Amare Ayalew, Gerente de la Asociación para el Control de Aflatoxinas en África (PACA) de la Comisión de la Unión Africana, comentó que la estrategia está alineada con la OMS, queriendo enfatizar los mercados nacionales y los mercados tradicionales que abastecen la mayoría de los alimentos en el continente. Señala que ninguna entidad por sí sola puede elevar el nivel de manera efectiva para implementar la estrategia y garantizar la seguridad alimentaria, por lo que la colaboración es importante.



DIRECCIÓN EN JEFE

Finalmente, Jeffrey LeJeune, oficial de inocuidad de los alimentos de la FAO, expresó que debemos asegurarnos de que los alimentos sean seguros todos los días, asegurarnos de que la comida no provoque ninguna enfermedad, además de que todos los involucrados en las distintas etapas tienen la responsabilidad de mantener los alimentos seguros.

Referencia: Food Safety News (10 de junio de 2022). Panel debates WHO's food safety strategy. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/panel-debates-whos-food-safety-strategy/>