



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



20 de junio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Polonia: Detección de clorotalonil en chícharo procedente de Guatemala, en niveles superiores a los límites máximos de residuos establecidos. 2

EUA: Empresa de Carolina del Norte bajo notificación por la FDA debido a incumplimiento a la inocuidad en la producción agrícola. 3

Uganda: Campaña para reducir los niveles de aflatoxinas en alimentos. 4

DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Detección de clorotalonil en chícharo procedente de Guatemala, en niveles superiores a los límites máximos de residuos establecidos.



Imagen: SADER.

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Polonia detectaron, con base en un control oficial en el mercado, el fungicida clorotalonil, en chícharo procedente de Guatemala, en niveles superiores a los límites máximos de residuos (LMR) permitidos.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 0.18 ± 0.090 mg/kg-ppm de clorotalonil, en chícharo dulce de la variedad Sugarsnaps, cuando el límite máximo de residuos permisible en Polonia es de 0.01 mg/kg - ppm.

El hecho fue clasificado como notificación de información para atención y el nivel de riesgo fue catalogado como grave. Asimismo, se señala que el producto presumiblemente ya no se encuentra en el mercado de Polonia.

De acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAMI), en 2021 Guatemala fue el segundo exportador de chícharo a México, con un volumen de 907 toneladas.

Cabe señalar que el país cuenta con la NORMA Oficial Mexicana *NOM-082-SAG-FITO/SSA1-2017, Límites máximos de residuos, Lineamientos técnicos y procedimiento de autorización y revisión*, así como un Acuerdo publicado el 09 de febrero de 2022 en el Diario Oficial de la Federación, que establece criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, y el Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Tóxicos en Vegetales.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (20 de junio de 2022). NOTIFICATION 2022.3616. MRLs exceeded for chlorothalonil in sugar peas from Guatemala. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/556005>



DIRECCIÓN EN JEFE

EUA: Empresa de Carolina del Norte bajo notificación por la FDA debido a incumplimiento a la inocuidad en la producción agrícola.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través portal Food Safety News, se comunicó que la empresa Sunny Creek Farm Inc., ubicada en Tryon, Carolina del Norte, está bajo notificación de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) por violaciones graves a la regulación de los *Estándares para el Cultivo, Cosecha, Empaque y Conservación de Productos*

para el Consumo Humano.

Se señala que, a través de una inspección por personal de la FDA reveló el incumplimiento en los estándares referidos, para el caso de brotes como alfalfa y brócoli, entre otros. Lo que resultó en la emisión de un Formulario 483 de la FDA, así como, a algunas de las siguientes violaciones:

1. La empresa no dejó de utilizar semilla de un lote que podría estar contaminado con patógenos (*Escherichia coli* O157:H7 y *Salmonella* spp., detectados en el agua de riego); no se aseguró de que los brotes cultivados a partir dicha semilla no ingresaran al comercio; no aplicó tratamientos para eliminar al microorganismo; y no informó los resultados de los diagnósticos microbiológicos al proveedor de esas semillas.
2. La empresa no limpió ni desinfectó las superficies en contacto con alimentos utilizadas para cultivar, cosechar, empacar o almacenar brotes, antes del contacto con semillas o con el frijol utilizado para cultivarlos.
3. El plan de monitoreo ambiental de la empresa no especificó los sitios de recolección de muestras, incluidas las superficies apropiadas de contacto con los alimentos y sin contacto con los alimentos del equipo, y otras superficies dentro del entorno de cultivo, cosecha, empaque y mantenimiento.
4. Los registros requeridos a no fueron revisados, fechados y firmados por un supervisor o responsable, dentro de un tiempo razonable después de realizados.

Referencia: Food Safety News. (20 de junio de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.1924. Sprout company warned about pathogen contamination, drug claims. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/sprout-company-warned-about-pathogen-contamination-drug-claims/>

DIRECCIÓN EN JEFE

Uganda: Campaña para reducir los niveles de aflatoxinas en alimentos.

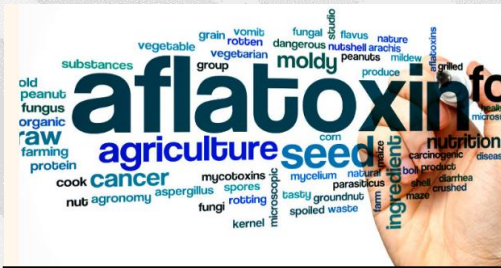


Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que, el gobierno de Uganda ha iniciado una campaña con la finalidad de disminuir los altos niveles de aflatoxinas en los alimentos.

De acuerdo con el comunicado, la campaña tiene como objetivo crear conciencia y

capacitar a todos los actores de la cadena de valor, desde la finca hasta el consumidor final, sobre cómo manipular los alimentos para evitar la contaminación.

Se menciona que las funciones de los agricultores son adoptar buenas prácticas agrícolas para garantizar el contenido de humedad adecuado en los alimentos para eliminar los altos niveles de aflatoxinas.

Asimismo, los comerciantes y fabricantes deben revisar el contenido de humedad de los productos para asegurarse de que no supere el 13% recomendado, además de utilizar un kit de prueba de aflatoxinas para asegurarse de que los niveles no excedan las 10 ppm, antes de ponerlos en la cadena de producción; los transportistas deben conservar el contenido de humedad, evitando que el producto se moje al momento de la entrega y finalmente los consumidores deben comprar y consumir alimentos certificados por la Oficina Nacional de Normas de Uganda (UNBS) y denunciar con las autoridades cualquier distribuidor o vendedor de productos caducados o de calidad inferior.

Se resalta que los límites altos de aflatoxinas representan barrera importante para la exportación de productos agrícolas de Uganda a la región de África Oriental y a nivel internacional. Asimismo, la contaminación también puede causar la pérdida de cultivos, lo que contribuye al hambre.

Finalmente, se agrega que el conocimiento de la industria y el Programa Mundial de Alimentos, agregan un valor considerable al trabajo en inocuidad y calidad de los alimentos, ayudando a expandir la capacidad a nivel global y local, a través de estrategias, orientación, capacitación y procesos para fortalecer la capacidad de adaptación en todas las cadenas de suministro.

Referencia: Food Safety News (19 de junio de 2022). Uganda sets sights on reducing aflatoxin burden. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/uganda-sets-sights-on-reducing-aflatoxin-burden/>