



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



22 de junio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Hungría: Detección de haloxifop en cacahuate procedente de Brasil.....	2
EUA: La FDA publica guía sobre peligros y controles en el manejo de pescado y productos pesqueros.....	3
México: Compañías comercializadoras de agroquímicos buscan seguir importando glifosato.....	4
México: Propuesta de reforma a la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, sobre inocuidad de los alimentos.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE

Hungría: Detección de haloxifop en cacahuate procedente de Brasil.



Cacahuete. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Hungría detectaron, con base en un control fronterizo, el herbicida haloxifop, en cuatro cargamentos de cacahuete procedentes de Brasil.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 0.059 mg/kg - ppm, 0.044 mg/kg - ppm, 0.043

mg/kg - ppm y 0.059 mg/kg - ppm de haloxifop, en los cargamentos, cuando el límite máximo de residuos permisible en Hungría es de 0.01 mg/kg - ppm.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo fue catalogado como grave.

De acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAMI), en 2021 Brasil exportó a México 2,000 toneladas de cacahuete.

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.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de junio de 2022). NOTIFICATION 2022.3665. Unauthorised substance (haloxyfop) in groundnuts from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/556575>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de junio de 2022). NOTIFICATION 2022.3667. Unauthorised substance (haloxyfop) in groundnuts from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/556540>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de junio de 2022). NOTIFICATION 2022.3668. Unauthorised substance (haloxyfop) in groundnuts from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/556589>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de junio de 2022). NOTIFICATION 2022.3670. Unauthorised substance (haloxyfop) in groundnuts from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/556594>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA publica guía sobre peligros y controles en el manejo de pescado y productos pesqueros.



Imagen: <https://www.ciad.mx/>

Recientemente, la Agencia de Alimentos y Medicamentos (FDA) y el Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, publicaron una Guía sobre peligros y controles en pescado y productos pesqueros, destinada a apoyar a los procesadores de estos en el desarrollo de planes de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

El documento contiene información que ayudará a los procesadores a identificar los

peligros asociados con los productos referidos, así como a formular estrategias para su control; y permitirá a los consumidores y público en general comprender lo relacionado con la inocuidad de los productos del mar que se comercializan, en términos de peligros y sus controles. También se pretende que la guía sirva como herramienta para funcionarios reguladores federales y estatales, en la evaluación de los planes HACCP para pescado y productos pesqueros.

Algunos de los temas que aborda la guía son: realización de un análisis de peligros y desarrollo de un plan HACCP; peligros potenciales relacionados con especies y procesos; patógenos del área de cosecha; parásitos; toxinas naturales; formación de escombrotóxina (histamina); y contaminantes químicos ambientales, incluidos los plaguicidas.

Se aclara que la guía es un documento de orientación de la FDA que no establece responsabilidades legalmente exigibles, sino que describe el pensamiento actual de la Agencia sobre el tema mencionado, por lo que los lineamientos que contiene deben ser tomados como recomendaciones, a menos que se citen requisitos reglamentarios o legales específicos.

Finalmente, se señala que la guía fue elaborada por la División de Seguridad de Mariscos, del Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada, de la FDA.

Referencia: Food and Drug Administration (FDA) (junio de 2022). SGR 129: Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance. U.S. Department of Health and Human Services, Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition. <https://www.fda.gov/media/80637/download>

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Compañías comercializadoras de agroquímicos buscan seguir importando glifosato.



Imagen: <https://elceo.com/>

Recientemente, a través portal Alianza por la Salud y otros, se comunicó que 11 empresas dedicadas a la fabricación, importación y/o comercialización del herbicida glifosato, interpusieron juicios de nulidad contra la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat), tras la emisión del decreto para disminuir paulatinamente el uso del agroquímico en México, hasta su prohibición.

Se menciona que fueron interpuestos 43 juicios de nulidad contra la Semarnat por las compañías Agricultura Nacional (27), Monsanto Comercial (3), Química Lucava (3), y Síntesis y Formulaciones de Alta Tecnología (3). También han promovido recursos legales Dow Agrosiences de México, Vitacultivos, Agroquímicos Versa, Helm de México, Paloquimia y Pilarquim de México. El objetivo de las empresas es que se derogue el decreto que prohíbe la importación y uso del glifosato.

Se precisa que los juicios se iniciaron luego de que la Dirección General de Gestión Integral de Materiales y Actividades Riesgosas (DGGIMAR) negara autorizaciones para la importación del ingrediente activo del glifosato o productos formulados con el mismo. Asimismo, que el Tribunal Federal de Justicia Administrativa (TFJA), ha dado la razón a la Semarnat, aunque quedan pendientes de ejecutoria en segunda instancia cinco de los juicios.

Referencias:

Alianza por la Salud (21 de junio de 2022). Agroempresas interponen 43 juicios para seguir importando glifosato. Recuperado de: <https://alianzasalud.org.mx/2022/06/agroempresas-interponen-43-juicios-para-seguir-importando-glifosato/>

Contralinea (20 de junio de 2022). Agroempresas interponen 43 juicios para seguir importando glifosato. <https://contralinea.com.mx/interno/semana/agroempresas-interponen-43-juicios-para-seguir-importando-glifosato/>

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Propuesta de reforma a la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, sobre inocuidad de los alimentos.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través un portal de noticias se dio a conocer la propuesta de reforma de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Como antecedente, se menciona que, según cifras de

la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, al día de hoy aproximadamente una de cada 10 personas en el mundo se enferma después de comer alimentos contaminados.

Según el comunicado, la propuesta fue enviada a la Comisión de Desarrollo y Conservación Rural, Agrícola y Autosuficiencia Alimentaria de la Cámara de Diputados, para ser analizada.

En la propuesta, se adiciona la fracción XXXIV al artículo 3º, en la cual se señala que *la inocuidad de los alimentos es el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingerido, no representen un riesgo para la salud humana.*

Adicionalmente, se destaca la necesidad de brindar certeza a los consumidores de que, durante cada etapa de la cadena productiva, se apliquen medidas de higiene para que los alimentos estén libres de contaminantes que pudieran poner en riesgo su salud.

Finalmente, se enfatiza que la eficacia de los sistemas de control y de calidad e inocuidad de éstos es vital para salvaguardar la salud y bienestar, así como para impulsar el desarrollo económico y mejorar los medios de vida, al promover el acceso al mercado nacional, regional e internacional.

Referencia: Diario Noticias Web. (22 de junio de 2022). Buscan garantizar la inocuidad de los alimentos. Recuperado de: <https://diarionoticiasweb.org/buscan-garantizar-la-inocuidad-de-los-alimentos/>