



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



04 de marzo de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Bélgica: Detección de residuos del plaguicida clorpirifos-metilo en tomates cherry semi-secos importados de Turquía.....2

Finlandia-Suiza: Aumentan retiros de alimentos por detección de contaminantes.....3

EUA: Consulta pública para la próxima reunión del *Codex Alimentarius* sobre residuos de plaguicidas..... 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Bélgica: Detección de residuos del plaguicida clorpirifos-metilo en tomates cherry semi-secos importados de Turquía.



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 Bélgica detectaron residuos del plaguicida clorpirifos-metilo en un lote de tomates cherry semi-secos importados de Turquía.

El hecho se clasificó como notificación de alerta y el riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.13 mg/kg-ppm de clorpirifos-metilo. Asimismo, se señala que el producto contaminado no se distribuyó dentro del país de Bélgica, sin embargo, fueron distribuidos a otros países como Irlanda y Países Bajos.

Adicionalmente, esta notificación fue comunicada a través de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN); una red voluntaria mundial coordinada por una secretaría conjunta de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), para la atención del evento.

En el contexto nacional, se cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-082-SAG-FITO/SSA1-2017, Límites Máximos de Residuos, lineamientos técnicos y procedimiento de autorización y revisión. Asimismo, conforme el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), no se importa tomates cherry semisecos de Turquía.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (14 de febrero de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.1310 Clorpirifos-metilo en tomates cherry semisecos. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/535261>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Finlandia-Suiza: Aumentan retiros de alimentos por detección de contaminantes.



Imagen: <https://hitchcockhealthcare.org/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la Agencia de Alimentos de Finlandia (Ruokavirasto) y de la Oficina Federal de Seguridad Alimentaria y Veterinaria de Suiza (FSVO), informaron sobre un aumento en los retiros de alimentos, asociados con detección de contaminantes, en los últimos años.

En el caso de Finlandia, los retiros aumentaron por sexto año consecutivo, en 2021, superando por primera los 300 (309 en total: 42 más que en 2020) y fueron principalmente por contaminación microbiológica, alérgenos y residuos de plaguicidas. Casi una cuarta parte se debió al óxido de etileno en una variedad de alimentos, problema que comenzó a finales de 2020 y continúa en 2022; 40 de los 104 retiros informados a Finlandia a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la UE, involucraron a esta sustancia.

Salmonella spp., *Listeria* spp. y otras bacterias causaron 49 retiros (9% más que en 2020); a la primera se asociaron 26 de productos (hierbas frescas, huevo y otros), y a la segunda 5 (en queso, principalmente). Los residuos de plaguicidas fueron responsables de 33 retiros de frutas, verduras u otros alimentos de origen vegetal; las naranjas, principalmente egipcias, fueron retiradas seis veces. Excluyendo los casos de óxido de etileno, 20% de los productos retirados eran finlandeses, 38% eran de otros países de la UE y 42% procedían de fuera de esta (54%, incluyendo al óxido de etileno).

En el caso de Suiza, la FSVO publicó 28 advertencias y 49 retiros de alimentos, en 2020. Las primeras se debieron con mayor frecuencia a residuos de plaguicidas, microorganismos patógenos o alérgenos; y los retiros, a residuos de plaguicidas, cuerpos extraños o micotoxinas. Por primera vez, los plaguicidas fueron más comunes, debido a detecciones de óxido de etileno. Adicionalmente, en Suiza y otros 8 países de la UE hubo enfermedades por norovirus, asociadas a consumo de ostras y mejillones de Francia.

Similarmente, un total de 241 notificaciones RASFF se referían a Suiza (62 emitidas por ese país), casi un tercio de las cuales se relacionaron con residuos de plaguicidas y 27 con microorganismos. De los avisos presentados por Suiza, 15 se debieron a micotoxinas y 8 a residuos de plaguicidas. Quince productos de Suiza fueron objeto de una publicación RASFF, con mayor frecuencia debido a contaminación microbiana (4 notificaciones).

En 2019 hubo 21 advertencias y 32 retiros. Quince advertencias se debieron a residuos de plaguicidas (14 por óxido de etileno) y 11 a contaminación microbiana (7 por *Listeria* spp.) en tanto que 8 retiros fueron por detección de óxido de etileno en nueces, semillas y productos a base de cereales.

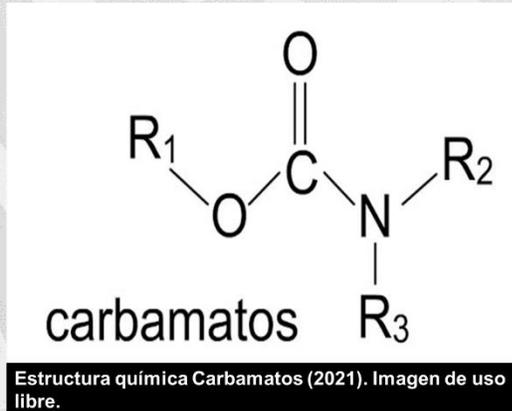
Finalmente, el comunicado resalta que el aumento en los retiros no significa que los alimentos se vuelvan más inseguros, pues factores como una mayor conciencia de los consumidores, más controles basados en el riesgo por parte de los reguladores y mejores controles por parte de las empresas, son algunas de las razones que podrían explicar dicho incremento.

Referencia: Food Safety News. (03 de marzo 2022). Finland and Switzerland see food recalls rise. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/03/finland-and-switzerland-see-food-recalls-rise/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=ce047a938f-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-ce047a938f-40464139

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Consulta pública para la próxima reunión del Codex Alimentarius sobre residuos de plaguicidas.



Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), emitió un comunicado, en donde apertura la consulta pública para la próxima reunión del Codex Alimentarius sobre residuos de plaguicidas, la cual se realizará el 13 y 14 de julio de 2022. Mencionan que

Conforme a lo anterior, mencionan que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), cuentan con regulación, reglamentos de buenas prácticas, y otros lineamientos para asegurar la inocuidad de los productos agroalimentarios. Por ende, en la reunión a llevarse a cabo en julio, el USDA busca comentarios de las partes interesadas.

Algunos de los temas que se abordaran y de los que se buscan opiniones son, el establecimiento de límites máximos de residuos (LMR) en alimentos, el LMR en alimentos utilizados para ganado que se movilización mediante comercio internacional, enlistar los plaguicidas con prioridad para ser sometidos a evaluación por la FAO y la OMS, métodos de muestreo y análisis para la determinación de residuos de plaguicidas en alimentos humano y animal.

Por último, menciona que el 2 de junio del presente año, revisaran todos los comentarios que se hayan emitido.

Referencia: Federal Register. (02 de marzo de 2022). Codex Alimentarius Commission: Meeting of the Codex Committee on Pesticide Residues. Recuperado de: <https://www.federalregister.gov/documents/2022/03/02/2022-04342/codex-alimentarius-commission-meeting-of-the-codex-committee-on-pesticide-residues>