



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



25 de febrero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: El USDA anunció la consulta pública para la normatividad del Programa Nacional de Orgánicos.....2

EUA: Retiro de ciruela deshidratada debido a contaminación con plomo.3

México: BUAP y Universidad de Georgia desarrollan proyecto de inocuidad alimentaria de hortalizas para exportación a EUA..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: El USDA anunció la consulta pública para la normatividad del Programa Nacional de Orgánicos.



Hidroponía (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) publicó que el próximo 21 de marzo de 2022, realizará sesiones en línea referentes al Programa Nacional de Orgánicos (NOP), en el cual se busca que las partes interesadas compartan recomendaciones y comentarios para la normatividad actual y futura de este tipo de producción agrícola y ganadera.

El NOP, tiene por objetivo proteger la integridad de los productos orgánicos del USDA, así como, su certificación, al establecer normatividad que fortalezcan el mercado y el sistema de producción orgánico. Asimismo, a través del programa el USDA busca realizar capacitaciones a terceros para la verificación y certificación.

Mencionan que para este año 2022, se espera que se publiquen las siguientes reglas: origen del ganado, normatividad de la ganadería y avicultura orgánica, ingredientes inertes en plaguicidas para la producción orgánica, la regulación para las buenas prácticas, entre otros.

Por último, mencionan que los comentarios, pueden ser emitidos durante las sesiones en línea o bien mediante correo electrónico, a más tardar el 30 de marzo de 2022.

Referencia: U.S. Department of Agriculture. (25 de febrero de 2022) National Organic Program Priorities Listening Session. Recuperado de: <https://www.ams.usda.gov/event/national-organic-program-priorities-listening-session> y <https://www.federalregister.gov/documents/2022/02/07/2022-02429/national-organic-program-notice-of-public-listening-session-with-request-for-comment>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de ciruela deshidratada debido a contaminación con plomo.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la compañía Alli & Rose LLC informó a la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos, el retiro de ciruelas secas de las tiendas Costco en cuatro estados de dicho país: Alaska, California, Oregón y Washington; debido a contaminación con plomo.

De acuerdo con la nota, se señala que las ciruelas secas se vendieron desde abril de 2021 hasta febrero de 2022, en bolsas de plástico con la marca Snak Yard, código de barras 810019600821 y código de artículo: 1516905, por lo que se insta a la población que haya adquirido el producto a devolverlo a la tienda Costco más cercana.

Finalmente, se resalta que la exposición al plomo puede causar envenenamiento agudo o crónico, síntomas como dolor abdominal, vómitos, letargo, irritabilidad, debilidad, cambios de comportamiento, delirio, convulsiones y coma. En niños, el envenenamiento por plomo puede causar problemas de aprendizaje, retrasos en el desarrollo y puntajes de coeficiente intelectual más bajos de lo normal.

En México, se cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-117-SSA1-1994, Bienes y servicios, método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.

Referencia: Food Safety News (24 de febrero de 2022). Company recalls dried plums from Costco stores because of lead contamination. <https://www.foodsafetynews.com/2022/02/company-recalls-dried-plums-from-costco-stores-because-of-lead-contamination/>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



México: BUAP y Universidad de Georgia desarrollan proyecto de inocuidad alimentaria de hortalizas para exportación a EUA.



Crédito: El Universal de Puebla, 2022

Recientemente, a través de diferentes fuentes periodísticas, se publicó que investigadores de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y de la Universidad de Georgia, desarrollan un proyecto conjunto para garantizar la inocuidad de hortalizas que se exportan a Estados Unidos.

En el comunicado, se menciona que el 80% de las hortalizas que se exportan a Estados Unidos son originarias de México, y Puebla es uno de los nueve productores más importantes del país. Por ello, se inició el proyecto conjunto de estas dos Universidades, impartiendo cursos de capacitación a los productores para reducir o eliminar los peligros físicos, químicos y biológicos durante la producción, cosecha y manejo de alimentos agrícolas; así como, las condiciones que debe cumplir el agua y suelo.

En estas capacitaciones participan instructores de otras universidades del país y del extranjero, y se han impartido de manera presencial y virtual a productores de los estados de Puebla, Guerrero, Veracruz y Michoacán.

Asimismo, se brinda información de la nueva regulación de la Ley de Inocuidad de la Modernización de los Alimentos (FMSA) considerada por la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) para la exportación de productos frescos a Estados Unidos.

Referencia: El Universal de Puebla. (24 de febrero de 2022). BUAP y Universidad de Georgia desarrollan proyecto de inocuidad alimentaria. Recuperado de: <https://www.eluniversalpuebla.com.mx/educacion/buap-y-universidad-de-georgia-desarrollan-proyecto-de-inocuidad-alimentaria>.

Milenio. (22 de febrero de 2022). BUAP desarrolla proyecto de inocuidad de hortaliza para exportación a EUA. Recuperado de: <https://www.milenio.com/politica/comunidad/buap-desarrolla-proyecto-inocuidad-alimentos-exportacion>.