



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



07 de noviembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	2
EUA: Retiro de queso por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Bélgica: Detección de <i>Bacillus cereus</i> en jengibre molido procedente de Turquía.	4
Internacional: El Instituto Internacional de Ciencias de la Vida publica un nuevo libro sobre inocuidad alimentaria.	5



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen: CESAVEP.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

La alerta se enfoca en productos agrícolas sin procesar, de personas físicas y morales, que se recomienda retener sin examen físico, debido a detección de residuos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en el Manual de Procedimientos Reglamentarios.

De acuerdo con la actualización del 31 de octubre, fueron incluidas en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Empaque Rio Colorado**, por detección de **malation** en **cilantro** originario de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 04/11/2022).
- **Semillas y Cereales Montalvo**, por detección de **monocrotofos** en **tuna** originaria de Pinos, **Zacatecas** (fecha de publicación: 04/11/2022).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los plaguicidas referidos no están autorizados para aplicarse en los cultivos donde fueron detectados.

Asimismo, ninguna de las unidades de producción referidas se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 6 de octubre de 2022; y, en el primer caso, tampoco en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de Cilantro**, actualizado al 9 de agosto de 2022.

De enero de 2022 a la fecha se han registrado 70 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos detectados con mayor frecuencia están: metamidofos, tebuconazol, permetrina, lambda cyhalotrina, carbendazim, fipronil, clorpirifos y propamocarb.

Cabe señalar que en el territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); y otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (31 de octubre de 2022). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la empresa Swiss American, de Saint Louis, estado de Missouri, Estados Unidos (EUA), está retirando del mercado quesos tipo Brie, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Según la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los EUA, el retiro inició el 30 de septiembre y continúa hasta la fecha.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: Saint Louis Domestic Brie Wedge de 7 oz, con UPC 041563 263709; Saint Louis Domestic Cut Brie Wedge de peso variable, con UPC 041563 370018; Saint Louis Brie de peso variable, con UPC 211071 00000; Saint Louis CW Brie Wheel, con UPC 000211 71800000; Saint Louis Brie Pre Cut Wedges de 16 oz, con UPC 000215 65000000 y Double Creme Brie de 8 oz, con UPC 725439 99972.; los cuales se distribuyeron a tiendas mayoristas ubicadas en los estados de Louisiana, Maine, Missouri, Carolina del Norte y Nueva York.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos, sino devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de varios tipos de queso procedentes de EUA.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario.

Referencia:

Food Safety News (FSN). (04 de noviembre de 2022). Brie recalled over Listeria concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/11/brie-recalled-over-listeria-concerns/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Bélgica: Detección de *Bacillus cereus* en jengibre molido procedente de Turquía.



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 Bélgica detectaron, con base en un control oficial en el mercado, *Bacillus cereus* en jengibre molido procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Bacillus cereus* en 3 muestras de un cargamento de jengibre molido, cuando el límite máximo permisible en Bélgica es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional, y con base en el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI), México ha realizado importaciones de jengibre molido procedente de Turquía.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

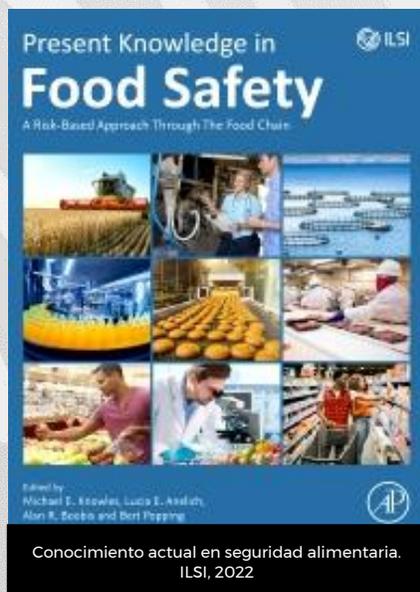
Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (07 de noviembre de 2022). NOTIFICATION 2022.6508. *Bacillus cereus* in ground ginger. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/578682>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: El Instituto Internacional de Ciencias de la Vida publica un nuevo libro sobre inocuidad alimentaria.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI) anunció el lanzamiento de un nuevo libro titulado "Conocimiento actual en inocuidad alimentaria: un enfoque basado en el riesgo a través de la cadena alimentaria".

El ILSI es una organización global sin fines de lucro con 10 oficinas ubicadas en distintas partes del mundo, que reúne a científicos de las áreas de nutrición, inocuidad alimentaria y sostenibilidad; su misión es aportar conocimientos científicos que coadyuven a mejorar la salud y bienestar humano, así como proteger al medio ambiente.

El libro tiene como objetivo mejorar la confiabilidad, la previsibilidad y la relevancia de las evaluaciones de inocuidad de los alimentos, así como su comunicación, contribuyendo así a la salud pública. Incluye 72 capítulos redactados por más de 110 autores, los cuales presentan información sobre: tecnologías innovadoras, como la nanotecnología, las modificaciones genéticas y la clonación; avances en la evaluación del riesgo de patógenos a través de técnicas de biología molecular novedosas y en tiempo real, biomarcadores, medición de resistencia y comunicación de célula a célula en el intestino; y el papel del microbioma, entre otros temas.

Finalmente, se resalta que el libro se creó para ser un recurso para consulta de información científica de vanguardia por parte de expertos, investigadores, académicos, instructores, y estudiantes graduados y posgraduados en ciencias de los alimentos, toxicología, microbiología, química, medicina, salud pública u otras áreas del conocimiento relacionadas.

Referencias:

Food Safety News (FSN). (06 de noviembre de 2022). ILSI releases comprehensive new book on food safety. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/11/ilsi-releases-comprehensive-new-book-on-food-safety/>

Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI). Sitio principal: <https://ilsi.org/>