



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



16 de noviembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Detección de altos niveles de mercurio en atún congelado procedente de México.....	2
EUA: La FDA emite regla sobre requisitos para la trazabilidad de los alimentos.	3
Unión Europea: Extenderá la autorización de uso del glifosato hasta diciembre de 2023.	4
Reino Unido: Autoridades continúan investigación de un brote de <i>Listeria monocytogenes</i>	5

DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de altos niveles de mercurio en atún congelado procedente de México.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de España detectaron altos niveles de mercurio en atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*) congelado, procedente de México.

De acuerdo con la notificación, en dos muestras de un cargamento se identificaron concentraciones en de 1.4 ± 0.3 y 1.23 ± 0.17 mg/kg - ppm de mercurio, cuando el límite máximo de residuos permisibles en España es 1 mg/kg - ppm.

El hecho fue clasificado como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Finalmente se menciona que el producto tuvo distribución restringida en España.

El mercurio es uno de los contaminantes habituales en los alimentos. El riesgo que supone para la salud depende del tipo de alimento, de su procedencia y del contenido medio en el mismo, sobre todo de la cantidad de dicho alimento, que ingiera una persona o población determinada.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la aplicación Buenas Prácticas Acuícolas y Pesqueras para reducir los riesgos de contaminación.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (16 de noviembre de 2022). NOTIFICATION 2022.6691. Mercurio por encima del límite permitido en atún congelado procedente México // Mercury above authorised limit in frozen tuna from Mexico. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/580333>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA emite regla sobre requisitos para la trazabilidad de los alimentos.



Imagen: FDA

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) emitió una regla sobre 'Requisitos para registros de trazabilidad adicionales para ciertos alimentos', diseñada para facilitar la identificación y agilizar el retiro de alimentos potencialmente contaminados, a fin de reducir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), en ese país.

Como antecedente, se menciona que los alimentos sujetos a los requisitos de la regla aparecen en la Lista de Trazabilidad de Alimentos (FTL), la cual incluye frutas y verduras frescas, huevo con cascarón y cremas de nueces, así como ciertas ensaladas, quesos y productos del mar.

Se precisa que la parte medular de la regla contempla el requisito de que, quienes elaboren, procesen, empaquen o almacenen alimentos de la FTL, deberán mantener registros que incluyan Datos Clave (KDEs) relacionados con los Eventos Críticos de Seguimiento (CTE). Y que las empresas y unidades de producción, los establecimientos minoristas de alimentos y los restaurantes, que formen parte de la FTL, deberán proporcionar información a la FDA dentro de las 24 horas siguientes a algún evento de contaminación, o en un tiempo razonable que se acuerde con la agencia.

También se señala que la regla establece exenciones totales o parciales en casos particulares, por ejemplo, para pequeños productores, establecimientos de venta de alimentos y restaurantes pequeños, unidades de producción que vendan alimentos directamente a los consumidores y alimentos que reciban cierto tipo de procesamiento, entre otros. Asimismo, se menciona que la regla se alinea con las mejores prácticas de inocuidad actuales, cubriendo empresas nacionales y extranjeras que producen alimentos para consumo en EUA.

Finalmente, se resalta que la regla es un componente clave del Plan de la Nueva Era de Seguridad Alimentaria Más Inteligente, e implementa la Sección 204(d) de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA) de la FDA.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, asimismo, se cuenta con una guía de trazabilidad publicada en el año 2021, para consulta pública en la página oficial del Senasica.

Referencia: U. S. Food and Drug Administration (FDA) (15 de noviembre de 2022). FSMA Final Rule: Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods. <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-requirements-additional-traceability-records-certain-foods>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Extenderá la autorización de uso del glifosato hasta diciembre de 2023.



Imagen libre

Recientemente, a través del portal de noticias Agrodiario, se comunicó que la Comisión Europea (CE) tiene previsto prolongar la autorización de uso del herbicida glifosato hasta el 15 de diciembre de 2023.

El comunicado señala que, conforme a información proporcionada por un funcionario de la CE, el Ejecutivo de

dicha institución está obligado a proponer una extensión temporal de la actual aprobación del glifosato, dada la inexistencia de pruebas de incumplimiento con los criterios de aprobación establecidos en la legislación europea. Además, aunque los Estados miembros apoyaron la propuesta de exclusión del herbicida, no se alcanzó la mayoría calificada para ello, por lo que, en tales circunstancias, la CE tiene la obligación legal de tomar una decisión, antes de que expire el plazo de autorización del agroquímico, a mediados del próximo diciembre.

Finalmente, se resalta que la CE observa con preocupación que la reevaluación del glifosato, por parte de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), estará disponible hasta julio de 2023.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas (BUMP).

Referencia:

Agrodiario (16 de noviembre de 2022). Bruselas prolongará hasta diciembre de 2023 la licencia del uso del glifosato. Recuperado de: https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/4073323/bruselas-prolongara-hasta-diciembre-2023-licencia-glifosato?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter%20www.agrodiario.com

DIRECCIÓN EN JEFE



Reino Unido: Autoridades continúan investigación de un brote de *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que el Estándares Alimentarios de Escocia (FSS) y la Agencia de Estándares Alimentarios (FSA), continúan investigando un brote de *Listeria monocytogenes* en Reino Unido, para identificar su origen.

De acuerdo con la investigación, de octubre de 2020 a la fecha, se han reportado 14 casos de personas

enfermas, ocho de los cuáles fueron detectados durante el presente año. Se precisa que, al menos 10 de estas personas tienen más de 65 años de edad.

Según la investigación, la mayoría de los enfermos informaron haber comido pescado ahumado, por lo que la FSS y FSA sospechan de una planta de procesamiento de este producto, localizada en Escocia, cuyo nombre desconocen; sin embargo, continúan con las encuestas para determinar la fuente del brote. Asimismo, se menciona que se han realizado análisis a los productos comercializados por la empresa, y que todos han estado dentro del límite máximo permisible por la legislación de Reino Unido (100 UFC/g).

De esta manera, la Agencia de Seguridad Sanitaria del Reino Unido espera que las empresas que producen alimentos demuestren que sus productos no superan las 100 CFU/g de *L. monocytogenes*, durante su vida útil; o bien, que puedan probar ausencia de la bacteria en una muestra de 25 gramos del alimento, mientras este permanezca bajo su control.

Finalmente, las autoridades instan a la población vulnerable (mayores de 65 años, mujeres embarazadas o personas con sistema inmunológico debilitado), a cocinar bien el pescado ahumado antes de consumirlo.

En el contexto nacional, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News (16 de noviembre de 2022). Fatal *Listeria* outbreak linked to Scottish fish processor. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/11/fatal-listeria-outbreak-linked-to-scottish-fish-processor/>