



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



28 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: Seguimiento a la alerta de importación 16-129, sobre retención de productos del mar por posible contaminación con nitrofuranos. 3

España: Auditorías de Corea del Sur y México encuentran incumplimientos higiénico-sanitarias en plantas de transformación y sacrificio..... 4

Internacional: FAO y OMS crean modelos para evaluación de riesgos de contaminación de alimentos con *Listeria monocytogenes*..... 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 23 de noviembre, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a: 1. **Araceli Medina Weinmann**, por detección de **ametoctradina**, en **papaya** originaria de Ciudad Valles, **San Luis Potosí** (fecha de publicación: 21/11/2022); 2. **Juan González González**, por detección de **carbendazim y tebuconazol**, en **chicharo** originario de la **Ciudad de México** (fecha de publicación: 23/11/2022); y 3. **Victoria Espinoza Mercado**, por detección de **carbendazim**, en **tuna** originaria de Tlalnepantla, **Morelos** (fecha de publicación: 23/11/2022).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), carbendazim y tebuconazol están autorizado para aplicación en chicharo; en tanto que ametoctradin y carbendazim carecen de autorización para aplicarse en papaya y tuna, respectivamente.

Asimismo, solamente la unidad de producción denominada **Araceli Medina Weinmann** se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas de Papaya Certificadas/Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizados al 24 de noviembre de 2022 y 01 de agosto de 2022, respectivamente.

De enero de 2022 a la fecha se han registrado 75 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos detectados con mayor frecuencia se encuentran: 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). (28 de noviembre 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: Seguimiento a la alerta de importación 16-129, sobre retención de productos del mar por posible contaminación con nitrofuranos.



Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 16-129, sobre la retención, sin examen físico, de productos del mar, por posible contaminación con nitrofuranos.

Cabe mencionar que la alerta fue establecida debido a que los nitrofuranos se consideran cancerígenos y genotóxicos; se ha demostrado que son

absorbidos por el cuerpo y forman residuos ligados a los tejidos; y se encuentran en la lista de medicamentos prohibidos por la FDA en animales destinados al consumo humano, para usos distintos a los indicados en la etiqueta.

La actualización de la alerta de importación 16-129, del 25 de noviembre, contempla la **inclusión en la Lista Roja a: Congeladora Navamar**, por detección de nitrofuranos en **camarón** originario de Huatabampo, **Sonora** (fecha de publicación: 25/11/2022).

Durante 2022, solamente hay 1 notificación de la empresa mencionada, ingresando a la Lista referida. Esta no se encuentra en el **Directorio de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 24 de noviembre de 2022.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de SRRC; y otras que coadyuvan, tales como las 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). (28 de noviembre de 2022). Import Alert 16-129: Detention Without Physical Examination of Seafood Products Due to Nitrofurans. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_31.html

DIRECCIÓN EN JEFE



España: Auditorías de Corea del Sur y México encuentran incumplimientos higiénico-sanitarias en plantas de transformación y sacrificio.



Fuente: Food Retail

Recientemente, a través de los portales Food Retail y El Economista, se dio a conocer que auditorías realizadas por Corea del Sur y México, han encontrado incumplimiento de los requisitos de inocuidad en plantas de sacrificio y procesamiento de animales para consumo humano.

Como antecedente, se menciona que las exportaciones de porcinos de España crecieron en 2021 un 4.36% en volumen y 1.2% en valor (hasta 7,718.5 millones de euros), lo que ubica a este país en el segundo lugar del ranking mundial de exportadores, solo superado por EUA.

Se precisa que Corea del Sur ha encontrado *Listeria* sp. en productos elaborados listos para consumo humano, en tanto que México ha detectado fallas de higiene e incumplimiento de otros requisitos de inocuidad, tales como presencia de condensaciones, hallazgo de insectos en las canales, producto en proceso sin lote de identificación y utensilios de contacto con limpieza deficiente; por lo que se ha retirado la licencia de exportación a cinco plantas, y en espera de que otras 17 subsanen sus deficiencias. Y se añade que las plantas involucradas han sido inspeccionadas por los gobiernos de los países importadores, con el fin de autorizar nuevos centros de producción o renovar licencias de exportación.

Finalmente, se indica que la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (Anice) ha alertado a las organizaciones y empresas del sector, sobre los resultados de las inspecciones realizadas por Corea del Sur y México, los cuáles pueden poner en riesgo sus exportaciones.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos durante la producción y procesamiento primario.

Referencia:

Food Retail. (25 de noviembre de 2022). Detectan graves fallos de calidad en la carne española. Recuperado de: https://www.foodretail.es/fabricantes/carne-espana-deficiencias-calidad-exportaciones_0_1714928509.html

El Economista. (25 de noviembre de 2022). Detectan listeria y graves fallos higiénicos en la carne española: la industria se juega 8.000 millones en exportaciones. Recuperado de: <https://www.eleconomista.es/retail-consumo/noticias/12054865/11/22/Detectan-listeria-y-graves-fallos-higienicos-en-la-carne-espanola-la-industria-se-juega-8000-millones-en-exportaciones.html>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: FAO y OMS crean modelos para evaluación de riesgos de contaminación de alimentos con *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), desarrollaron modelos de evaluación de riesgos de contaminación de ciertos alimentos, con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se señala que la propuesta para el desarrollo de modelos surgió en una reunión sobre evaluación de riesgos microbianos en los alimentos (JEMRA), realizada el pasado mes de octubre, donde participaron expertos de la FAO y OMS. Dicha reunión se centró en hortalizas de hoja verde, verduras congeladas, melón y mariscos, debido a la detección creciente de brotes de listeriosis en todo el mundo, vinculados con este tipo de alimentos.

La nota indica que los científicos han estructurado cuatro modelos de evaluación del riesgo de listeriosis, considerando como punto de partida la contaminación por *L. monocytogenes* en la etapa de producción primaria. También están trabajando para establecer un método que integre datos genómicos, el cual permitirá evaluar la efectividad de las medidas de control a lo largo de la cadena de producción-comercialización-consumo. Asimismo, destacan que el módulo de producción primaria (antes de la cosecha) debería permitir la evaluación de la contaminación de materias primas, teniendo en cuenta la influencia de factores como la temporada de producción, las prácticas agroalimentarias y el cambio climático. Por último, consideran la posibilidad de contaminación cruzada y re-contaminación en toda la cadena.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario.

Referencia:

Food Safety News (FSN). (25 de noviembre 2022). Expertos crean modelos para evaluar riesgos de Listeria en algunos alimentos. <https://www.foodsafetynews.com/2022/11/experts-create-models-to-assess-listeria-risks-in-some-foods/>