



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



17 de julio de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-08, sobre retención de alimentos por detección de residuos de plaguicidas. 2

Canadá: Desarrollo de un dispositivo para la detección rápida de *Salmonella* spp. en alimentos. 3

Francia: Detección de aflatoxinas en nuez moscada procedente de India. 4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-08, sobre retención de alimentos por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen de uso libre

El 10 de julio de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA informó el seguimiento a la alerta de importación 99-08, sobre retención de alimentos procesados para humanos y animales, por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la Lista Roja (empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico) a:

- **Mariani Sunset CECA MX. S.P.R. de R.L.**, por detección de **permetrina** en **mango deshidratado** originario de Apatzingán, **Michoacán** (fecha de publicación: 16/06/2023).
- **Ultraorganics Worldwide**, por detección de **profenofos** en **fresa** originaria de Tangancícuaro, **Michoacán** (fecha de publicación: 10/07/2023).

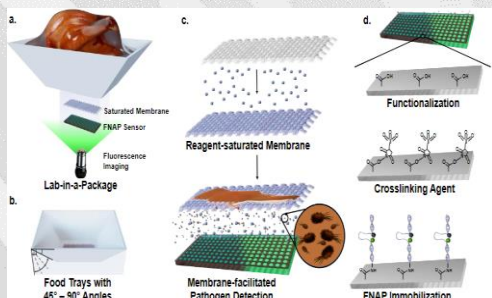
En lo que va de 2023, se han registrado 2 notificaciones sobre retención de alimentos procesados para humanos y animales por detección de residuos de plaguicidas. Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas; así como 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). (30 de junio de 2023). Import Alert 99-08. Detention without Physical Examination of Processed Human and Animal Foods for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_259.html



Canadá: Desarrollo de un dispositivo para la detección rápida de *Salmonella* spp. en alimentos.



Créditos: Akansha Prasad, et al. 2023

El 3 de julio de 2023, investigadores de la Universidad McMaster (de Hamilton, Ontario, Canadá), desarrollaron dispositivo para la detección rápida de *Salmonella* spp. en alimentos (crudos o cocidos), en tiempo real.

El prototipo del dispositivo consta de un contenedor para colocar el producto, en cuya base se encuentra un sensor para la detección

de la bacteria en tiempo real, sin requerir pruebas de laboratorio. El resultado puede ser escaneado con un teléfono celular, para consultar con facilidad cuáles alimentos están contaminados. Se indica que la tecnología tiene potencial para adaptarse a la detección de otros patógenos comunes transmitidos por alimentos, tales como *Escherichia coli* y *Listeria* spp.

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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: McMaster University. (3 de julio de 2023). A lab under every chicken: Researchers create packaging tray that warns of food contamination. <https://brighterworld.mcmaster.ca/articles/a-lab-under-every-chicken-researchers-create-packaging-tray-that-warns-of-food-contamination/>

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1002/adma.202302641>

<https://foodpoisoningbulletin.com/2023/mcmaster-researchers-create-packaging-revealing-contamination/>

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Detección de aflatoxinas en nuez moscada procedente de India.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 12 de julio de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Francia detectaron aflatoxinas en nuez moscada (en polvo), procedente de India.

Se identificaron concentraciones de 33 ± 11 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 36 ± 12 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de

residuos permisibles en Francia son de 5 y 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. El producto será rechazado o destruido.

Durante 2022, México importó nuez moscada en polvo de India. Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (12 de julio de 2023). NOTIFICATION 2023.4706. Aflatoxins in nutmeg powder from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/622697>