



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



06 de junio de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Bélgica: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de EUA.	2
Países Bajos: Detección de residuos de plaguicidas en comino procedente de Turquía.	3
EUA: Desarrollo de una guía para implementar y medir la cultura de inocuidad alimentaria.	4

DIRECCIÓN EN JEFE

Bélgica: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de EUA.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 26 de mayo de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Bélgica detectaron aflatoxinas en pistache procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 48.7-48.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ -

ppb de aflatoxinas B1 y 53.1-53.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Bélgica son de 12 y 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron detención oficial y rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 EUA ha realizado exportaciones de pistache a México.

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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (26 de mayo de 2023). NOTIFICATION 2023.3563. Aflatoxins in pistachios originating from USA, dispatched from Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/613202>

DIRECCIÓN EN JEFE**Países Bajos: Detección de residuos de plaguicidas en comino procedente de Turquía.**

Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 30 de mayo de 2023 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Países Bajos detectaron siete plaguicidas en comino procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.63 mg/kg - ppm de acetamiprid, 0.64 mg/kg - ppm de carbendazim, 0.069 mg/kg - ppm de clorpirifos, 0.21 mg/kg - ppm de linuron, 0.14 mg/kg - ppm de tiametoxam y 0.60 mg/kg - ppm de triciclazol, cuando los límites máximos permisibles en Países Bajos son de 0.05, 0.1, 0.01, 0.05, 0.05, 0.05 mg/kg - ppm, respectivamente.

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 la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 México ha realizado importaciones de comino 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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (30 de mayo de 2023). NOTIFICATION 2023.3620. Pesticides in cumin seeds. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/613242>



EUA: Desarrollo de una guía para implementar y medir la cultura de inocuidad alimentaria.



Imagen: <https://www.kpiagroalimentaria.es>

El 6 de junio de 2023, a través del portal Food Safety News se dio a conocer que la organización de industrias y alimentos denominada FoodDrinkEurope, desarrolló una 'Guía sobre cultura de inocuidad', cuyo objetivo es proporcionar elementos y herramientas para desarrollar y medir la cultura de inocuidad alimentaria.

Como antecedente, se refiere que, en 2020, la Comisión del Codex Alimentarius introdujo el concepto de 'cultura de inocuidad alimentaria', en su norma actualizada sobre 'principios generales de higiene de los alimentos'.

El comunicado señala que la Guía enumera un plan de 10 puntos, desarrollado por la Organización Central para el Sector Cárnico y la Asociación Holandesa de la Industria Cárnica. Se precisa que una de las herramientas descritas, enfocada en la evaluación de la cultura de inocuidad alimentaria, es una encuesta con un conjunto de indicadores, la cual se puede utilizar como base para verificar la cultura de una empresa durante una auditoría. Otros métodos incluyen la observación de prácticas y comportamientos relacionados con la inocuidad, en las empresas, así como evaluaciones de políticas y procedimientos internos.

Finalmente, se destaca que la cultura de inocuidad alimentaria consiste en los valores, creencias, actitudes, comportamientos y prácticas compartidos dentro de una organización, que contribuyen a la creación y mantenimiento de un entorno alimentario seguro.

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.

Referencia:

Food Safety News (6 de junio de 2023). FoodDrinkEurope reveals food safety culture guidance. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/06/fooddrinkeurope-reveals-food-safety-culture-guidance/>
<https://www.fooddrinkeurope.eu/resource/fooddrinkeurope-guidelines-food-safety-culture/>