



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



06 de marzo de 2023



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

Colombia: Identificación de hongos productores de micotoxinas en el cultivo de maíz..... 3

Canadá: La CFIA publica una guía para verificar las medidas de control de *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. en la producción avícola..... 4



DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen: CESAVERP.

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 06 de marzo, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Alberto Lozano Sayas**, por detección de **tebuconazole** en **zanahoria** originaria de Acatzingo, **Puebla** (fecha de publicación: 28/02/2023).
- **Isac Sánchez Carpio**, por detección de **monocrotofos** en **tuna roja** originaria de Acatzingo, **Puebla** (fecha de publicación: 02/03/2023).
- **Sergio Enrique Canchola Castillo**, por detección de **carbendazim** en **chile pasilla** originario de Pénjamo, **Guanajuato** (fecha de publicación: 28/02/2023).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el carbendazim está autorizado para aplicación en chile. En contraste, tebuconazole y monocrotofos carecen de autorización para aplicarse en los cultivos de zanahoria y tuna, respectivamente.

Ninguna de las empresas referidas se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 8 de febrero de 2023.

En lo que va de 2023, se han registrado 31 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

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; 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). (06 de marzo de 2023). 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



Colombia: Identificación de hongos productores de micotoxinas en el cultivo de maíz.



Imagen: <https://agenciadenoticias.unal.edu.co>

Recientemente, a través del portal Mundo Agropecuario y con base en información de la Universidad Nacional de Colombia, se dio a conocer un estudio realizado por investigadores de dicha institución, sobre la identificación de hongos productores de micotoxinas, en el cultivo de maíz (*Zea mays*).

Como antecedente, se menciona que, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 25 % de los cultivos alimentarios del mundo son afectados por hongos productores de micotoxinas (principalmente de géneros como *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium* y *Alternaria*). Por lo anterior, el objetivo del estudio fue identificar las especies de hongos presentes en la mazorca de maíz, que producen micotoxinas.

Como parte de la metodología, se visitaron localidades productoras de maíz del departamento Valle del Cauca, donde se colectaron muestras de mazorcas, para aislamiento e identificación de hongos (por PCR), y se cuantificaron sus micotoxinas. El trabajo permitió identificar 24 especies productoras de micotoxinas. Una alta proporción de los aislamientos de *Fusarium* spp. (79%), registró concentraciones elevadas de fumonisinas, principalmente en *F. graminearum* (16.6%). Por su parte, *F. sororula* contenía altos niveles de deoxinivalenol y zearalenona (ZEA), y 8.3% de los aislamientos de *Aspergillus* spp. tenía alta concentración de aflatoxinas. Estos porcentajes exceden los niveles máximos establecidos por la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA) y el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, para maíz y alimentos a base de este cereal, destinados al consumo humano directo.

Finalmente, se destaca que los resultados del estudio coadyuvan a desarrollar y fortalecer las estrategias de prevención, control y vigilancia de micotoxinas, para garantizar la calidad e inocuidad del maíz y sus productos.

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: Mundo Agropecuario (5 de marzo de 2023). En maíz identifican y caracterizan hongos que producen toxinas. Recuperado de: <https://mundoagropecuario.com/en-maiz-identifican-y-caracterizan-hongos-que-producen-toxinas/>
<https://agenciadenoticias.unal.edu.co/detalle/en-maiz-identifican-y-caracterizan-hongos-que-producen-toxinas>



DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: La CFIA publica una guía para verificar las medidas de control de *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. en la producción avícola.



Fuente: CFIA

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), publicó una guía para verificar las medidas de control de *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. en la producción y sacrificio de aves, así como en el procesamiento de sus productos.

Como antecedente, se menciona que *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. se encuentran de forma natural en aves de corral vivas, siendo contaminantes de importancia en cualquier etapa de la producción y comercialización de productos avícolas. Al respecto, las empresas de Canadá que sacrifican aves o procesan productos avícolas pueden verificar la eficacia de sus medidas de control de peligros microbiológicos, mediante la implementación del Programa de Monitoreo de Reducción de Patógenos (PRMP).

Se precisa que la CFIA desarrolló el PRMP para apoyar a las empresas de alimentos a cumplir las Regulaciones de Alimentos Inocuos para los Canadienses (SFCR). El plan se basa en encuestas microbiológicas nacionales e internacionales mejoradas; iniciativas sobre *Salmonella Enteritidis* lideradas por Health Canadá y la Agencia de Salud Pública de ese país; así como la verificación del cumplimiento con la normatividad.

Se precisa que los titulares de licencias para el sacrificio de aves y procesamiento de sus productos, quienes iniciarán la implementación del SFRC el 1 de abril de 2023, deberán identificar los peligros biológicos, químicos y físicos que representen riesgos de contaminación de sus alimentos, así como prevenirlos, eliminarlos o reducirlos a un nivel aceptable, mediante métodos de eficacia probada.

Finalmente, se resalta que el PRMP verifica la eficacia de las medidas de control para prevenir, eliminar o reducir los contaminantes microbiológicos durante el sacrificio y procesamiento de aves, para garantizar que no sobrepasen los límites máximos permisibles, establecido para el consumo nacional o exportación.

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

Referencias: Canadian Food Inspection Agency (CFIA). (24 de febrero de 2023). Pathogen Reduction Monitoring Program for Salmonella and Campylobacter for raw poultry. Recuperado de: <https://inspection.canada.ca/food-guidance-by-commodity/pathogen-reduction-monitoring-program/eng/1676571981964/1676572045540>
<https://www.food-safety.com/articles/8394-canada-publishes-guidance-for-verifying-salmonella-campylobacter-control-measures-in-poultry-production>