



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



07 de marzo de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Italia: Detección de Norovirus en ostras originarias de Francia.....	2
Unión Europea: Emite opinión científica sobre los riesgos para la salud humana por presencia grayanotoxinas en miel.....	3
Colombia: Implementa acciones de capacitación y certificación en buenas prácticas agrícolas en César, Caquetá y el Valle de Cauca.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: Detección de Norovirus en ostras originarias de Francia.



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 oficial de mercado, las autoridades de Italia detectaron Norovirus en ostras originarias de Francia.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de Norovirus en un cargamento de ostras, cuando el límite máximo permisible en Italia es “Nulo”.

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

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México realizó importaciones de ostras originarias de Francia.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (07 de marzo de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.1596. Norovirus in ostriche origine Francia/Norovirus in oysters from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/599859>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Emite opinión científica sobre los riesgos para la salud humana por presencia grayanotoxinas en miel.



Imagen de uso libre

Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una opinión científica sobre los riesgos, para la salud humana, de la presencia de grayanotoxinas (GTX) en miel producida con néctar de plantas de la familia Ericaceae.

Como antecedente, se menciona que la miel se puede contaminar si el néctar de las flores recolectado por las abejas contiene GTX.

Algunas ericáceas productoras de GTX, que se

utilizan para la producción comercial de miel, son *Rhododendron ponticum*, *R. luteum* y *R. ferrugineum*, abundantes en Turquía, los Alpes y los Pirineos. Se han identificado aproximadamente 20 GTX asociadas con la miel.

El comunicado señala que, a raíz de una solicitud de la Comisión Europea, el Panel de Contaminantes en la Cadena Alimentaria (Panel CONTAM) de la EFSA, evaluó los riesgos para la salud humana, relacionados con la presencia de GTX en la miel producida con néctar de ericáceas. Para lo anterior, se recopiló información técnica, metodológica y normativa, de diversas fuentes.

Derivado del análisis de la información, los expertos de la EFSA determinaron, entre otros aspectos, que: las intoxicaciones agudas por GTX, reportadas en países europeos, en las últimas décadas, se asocian principalmente con miel importada de Turquía y Nepal, y algunas por producto de otros países; estudios de toxicidad aguda en animales han mostrado efectos cardiovasculares, disminución de la frecuencia respiratoria y deterioro del sistema nervioso, poco después de la exposición a GTX; en humanos, los síntomas más representativos fueron reducción de la presión arterial y bradicardia; y, con 75% de certeza, se estimó que la concentración más alta de GTX en miel, que no tiene efectos en la frecuencia cardíaca y presión arterial, es de 0.05 mg/kg, para todos los grupos de edad.

Finalmente, la EFSA concluye que los datos fueron insuficientes, por lo que se requiere más investigación para mejorar la evaluación de los riesgos en humanos.

Referencias: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). (19 de enero 2023). Risks for human health related to the presence of grayanotoxins in certain honey. Recuperado de:

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2023.7866>

<https://www.food-safety.com/articles/8393-efsa-assesses-risk-of-grayanotoxins-in-honey>

DIRECCIÓN EN JEFE



Colombia: Implementa acciones de capacitación y certificación en buenas prácticas agrícolas en César, Caquetá y el Valle de Cauca.



Recientemente, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) informó que realiza acciones de capacitación a productores de distintos cultivos, así como certificación de unidades de producción, en materia de buenas prácticas agrícolas (BPA), en los departamentos de Cesar, Caquetá y Valle de Cauca.

Como antecedente, se menciona que, corresponde al ICA fomentar la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad en Colombia, a través de la certificación en BPA, en la producción primaria de vegetales.

El comunicado señala que, en el caso del departamento de Cesar, el ICA capacitó a 56 productores de plátano y cacao del municipio de San Diego, adscritos a las asociaciones Asoagrisan, Asoprodeto y Asocosam, acerca del proceso de certificación en BPA. Lo anterior, con el objetivo de coadyuvar a ampliar la exportación de tales productos, al facilitar el cumplimiento de los requisitos de inocuidad exigidos por los mercados.

En el caso de Caquetá, entre las acciones realizadas, se otorgó la certificación en BPA a una finca productora de cúrcuma (*Curcuma longa*), ubicada en la vereda Santo Domingo, del municipio de Florencia, luego de que profesionales del ICA verificaran el cumplimiento de los requisitos de inocuidad establecidos en las Resolución 030021, de 2017, y la Resolución 82394, de 2020.

En el caso del Valle de Cauca, el ICA inició la certificación en BPA de unidades de producción que busca conseguirla por primera vez o renovarla. Como parte de las actividades, se realizó una visita de auditoría a la empresa Top Fruits, dedicada al cultivo de vid (60.1 ha), la cual se encuentra en proceso de renovación, para así después lograr la certificación Global GAP y poder seguir exportando uva a Países Bajos y otras naciones de la Unión Europea.

Finalmente, se señala que el ICA continuará capacitando a organizaciones de pequeños y medianos productores, así como a empresas agrícolas.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario de vegetales.

Referencia:

Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) (marzo de 2023). El ICA inicia procesos de certificación en Buenas Prácticas Agrícolas en el Valle del Cauca. <https://www.ica.gov.co/noticias/ica-inicia-procesos-certificacion-bpa-valle-cauca> <https://www.ica.gov.co/noticias/ica-caqueta-certificacion-predios-buenas-practicas> <https://www.ica.gov.co/noticias/ica-cesar-capacito-productores-platano-cacao-bpa>