



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



10 de marzo de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Autoridades de California detectan residuos de clorpirifos en col de Bruselas.....	2
Perú: MIDAGRI entrega kits para garantizar la inocuidad en el procesamiento de productos cárnicos.....	3
Unión Europea: Encuesta sobre nuevas técnicas de producción de microorganismos genéticamente modificados destinados a alimentación.	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Autoridades de California detectan residuos de clorpirifos en col de Bruselas.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Poisoning Bulletin, se notificó que las autoridades de California detectaron el insecticida clorpirifos en col de Bruselas.

Derivado de lo anterior, la empresa 4 Earth Farms of Commerce, de California, está realizando el retiro de mercado del producto potencialmente contaminado.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta:

“Earth Farms Brussels sprouts”, en bolsas de plástico de 2 lb, 14 oz, 12 oz y 10 oz, y cajas de cartón de 10 y 25 lb. Estos fueron vendidos en los estados de California, Connecticut, Florida, Illinois, Arizona, Colorado, Minnesota, New York, Pennsylvania, Kansas, Maryland, Washington, Utah, Texas, New Jersey, Colorado, Wyoming, South Carolina, Maine, Missouri, Alabama, Louisiana, Nevada, Tennessee, North Carolina, Nebraska, Massachusetts, Wisconsin, Oklahoma, Kentucky, Michigan (EUA) y Toronto (Canadá).

El retiro se determinó tras un muestreo de rutina realizado por el estado de California, el cual reveló la presencia de clorpirifos.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 México ha realizado importaciones de col de Bruselas procedente de EUA.

Cabe señalar que, en el territorio nacional, 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: Food Poisoning Bulletin. (09 de marzo 2023). Earth Farms Brussels Sprouts Recalled For Chlorpyrifos. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2023/earth-farms-brussels-sprouts-recalled-for-chlorpyrifos/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Perú: MIDAGRI entrega kits para garantizar la inocuidad en el procesamiento de productos cárnicos.



Recientemente, a través del portal oficial del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa), se comunicó que el Ministerio de Desarrollo Agrario de Perú (MIDAGRI) entregó kits de faenado (sacrificio y descuartizamiento de animales), para garantizar la inocuidad en el procesamiento de productos cárnicos, en ese país.

Como antecedente, se precisa que esta actividad se realiza en el marco del Programa de Desarrollo de Sanidad Agraria e Inocuidad Agroalimentaria (PRODESA), el cual beneficiará a seis millones de peruanos.

Se menciona que los establecimientos beneficiarios se encuentran ubicados en las regiones de Amazonas, Apurímac, Arequipa, Ancash, Cajamarca, Huancavelica, Huánuco, Junín, Lima, Lambayeque, La Libertad, Moquegua, Puno, Tacna y San Martín.

Según el comunicado, los rastros deben implementar mejoras en la infraestructura y en el proceso de faenado, para poder acceder al incentivo otorgado por el Senasa, el cual está compuesto de: un sistema de rieles, pistola neumática, aturdidor eléctrico, sierra eléctrica dorsal, sierra eléctrica de pecho, mesa de acabado de acero inoxidable, carros transportadores de vísceras, mesas de inspección veterinaria de acero inoxidable, entre otros implementos.

Finalmente, se señala que, el Senasa también ha capacitado al personal de los rastros municipales, en la ejecución de las buenas prácticas de faenado e higiene, con el fin de minimizar los riesgos de contaminación durante el procesamiento primario de productos cárnicos.

Referencia:

Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa). (09 de marzo de 2023). MIDAGRI entrega kits para preservar la higiene e inocuidad de los productos cárnicos. Recuperado de: <https://www.gob.pe/institucion/senasa/noticias/722184-midagri-entrega-kits-para-preservar-la-higiene-e-inocuidad-de-los-productos-carnicos>



Unión Europea: Encuesta sobre nuevas técnicas de producción de microorganismos genéticamente modificados destinados a alimentación.



Imagen: <https://www.food-safety.com/>

Recientemente, a través del portal Food Safety Magazine, se comunicó que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) está pidiendo a las partes interesadas que realicen una encuesta sobre el uso de nuevas técnicas genómicas (NTG) para la producción de microorganismos genéticamente modificados (MGM) destinados a alimentos y piensos.

Como antecedente, se menciona que las NTG comprenden a aquellas técnicas de manipulación genética surgidas o desarrolladas después de 2001, e incluyen, entre otras, a: edición del genoma, mutagénesis *in vivo* y técnicas epigenéticas.

El comunicado precisa que la Comisión Europea solicitó a la EFSA emitir un dictamen sobre los nuevos desarrollos en biotecnología aplicada a los microorganismos destinados a la alimentación humana y animal, en dos categorías: 1. Productos derivados de MGM en los que no están presentes microorganismos capaces de multiplicarse o de transferir genes, pero en los que todavía hay ADN recombinante (por ejemplo, cultivos iniciadores inactivados por calor); y 2. Productos a base de MGM o que contienen MGM capaces de multiplicarse o de transferir genes (por ejemplo, cultivos iniciadores vivos para alimentos y piensos fermentados).

Así mismo, se señala que la EFSA utilizará los datos recopilados en la encuesta, para realizar una exploración de horizonte (estudio sistemático de amenazas potenciales, oportunidades y posibles desarrollos futuros) sobre los microorganismos y sus productos, obtenidos mediante NTG, con el objetivo de formarse una opinión sobre los peligros y riesgos potenciales de estos, así como para adecuar su Guía de Evaluación de Riesgos.

Finalmente, se comenta que la encuesta finalizará el 30 de abril de 2023.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA participa en el establecimiento de políticas para la regulación nacional e internacional de organismos genéticamente modificados, en especies vegetales, animales, acuícolas y microorganismos.

Referencia: Food Safety Magazine (8 de marzo de 2023). EFSA Surveying Stakeholders on Biotechnologies in Microorganisms for Food and Feed. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8407-efsa-surveying-stakeholders-on-biotechnologies-in-microorganisms-for-food-and-feed>