



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



24 de mayo de 2023



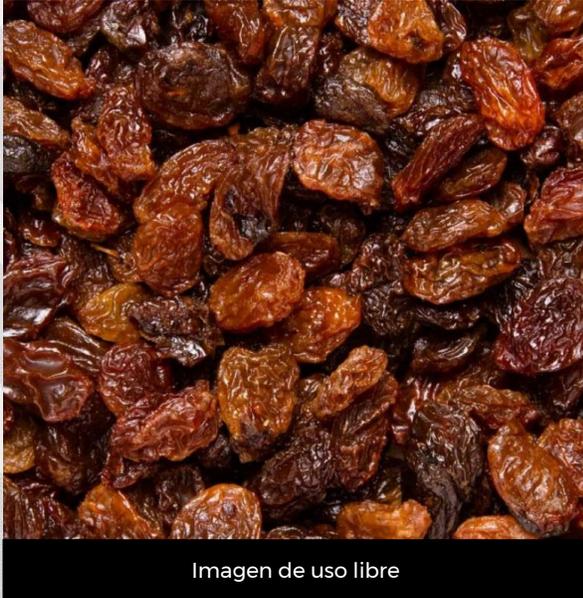
Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Polonia: Detección de ocratoxinas en pasa sultana procedente de Turquía.....	2
Canadá: Retiro de chile verde, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	3
México: UdeG trabaja en propuestas para minimizar el riesgo de contaminación de frutas y hortalizas, por plaguicidas.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Detección de ocratoxinas en pasa sultana procedente de Turquía.



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 Polonia detectaron ocratoxinas en pasa sultana, procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de $15.76 \pm 4.73 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de ocratoxina A, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Polonia es de $8 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

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

La ocratoxina A es una micotoxina producida por varias especies de hongos de los géneros *Penicillium* y *Aspergillus*.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Turquía realizó exportaciones de pasa sultana 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). (22 de mayo de 2023). NOTIFICATION 2023.3400. Ochratoxine A (OTA) in raisins from Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/612228>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de chile verde, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente: CFIA

Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), se dio a conocer que la empresa Fresh Direct Produce LTD. está retirando del mercado chile verde tailandés, por posible contaminación con *Salmonella* spp.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Thai Green Peppers”, marca Simply Hot, en paquetes de 50 g, Código Universal del Producto (UPC) 8 94242 00050 4. Este fue vendido en las provincias de Alberta, Saskatchewan, y es posible que también se haya distribuido a otras provincias y territorios.

El retiro derivó de los resultados de las pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo del producto. Asimismo, continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir, vender o distribuir 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), México no ha realizado importaciones de chile verde tailandés, procedentes de Canadá.

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 microbiológicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (24 de mayo de 2023). Simply Hot brand Thai Green Peppers recalled due to Salmonella. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/simply-hot-brand-thai-green-peppers-recalled-due-salmonella>

DIRECCIÓN EN JEFE



México: UdeG trabaja en propuestas para minimizar el riesgo de contaminación de frutas y hortalizas, por plaguicidas.



Imagen: <http://www.mercadocentral.gob.ar/>

Recientemente, la Universidad de Guadalajara (UdeG) dio a conocer que, investigadores de su Centro Universitario del Sur (CUSur), se están reuniendo con distintos actores de la sociedad, en aras de generar propuestas para minimizar el riesgo

de contaminación de frutas y hortalizas, por plaguicidas, en el estado de Jalisco.

Como antecedente, cabe mencionar que, el mes pasado, el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la UdeG publicó un estudio, en el que se detectaron residuos de insecticidas neonicotinoides en frutas y hortalizas comercializadas en huertos, mercados y tianguis de Ciudad Guzmán (Mpio. de Zapotlán el Grande) y San Andrés Ixtlán (Mpio. de Gómez Farías), Jalisco.

El comunicado señala que, ante el hallazgo referido, investigadores del Centro Universitario del Sur (CUSur) han llevado a cabo una serie de asambleas de seguridad alimentaria, con la finalidad de generar propuestas conjuntas con productores, habitantes de zonas rurales, funcionarios, directivos de la UdeG y otros actores de la sociedad. Estas tienen como objetivo evaluar la situación y la manera en la que cada instancia actúa ante la misma, en el ámbito de su competencia. Algunas de las propuestas que se analizan incluyen: que los productores de nivel agroindustrial (p. ej. de aguacate y frutillas) adopten procesos ecológicos, para iniciar la transición hacia la agricultura orgánica; solicitar a los gobiernos municipales de la región espacios para tianguis de productos agroecológicos; y fomentar mecanismos comunitarios de certificación de los productos sustentables.

Finalmente, se indica que se elaborará un despliegado con propuestas concretas y se irá delineando un plan de trabajo que contemple actividades específicas.

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: Gaceta UdeG (24 de mayo de 2023). Buscan alternativas ante contaminantes. Recuperado de: <http://www.gaceta.udg.mx/buscan-alternativas-ante-contaminantes/>