



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



10 de octubre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Alemania: Detección de residuos de plaguicidas en café procedente de Honduras.....	2
Países Bajos: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en ajonjolí procedente de India.....	3
Canadá: Retiro de carne de pavo, por posible contaminación microbiana.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de residuos de plaguicidas en café procedente de Honduras.

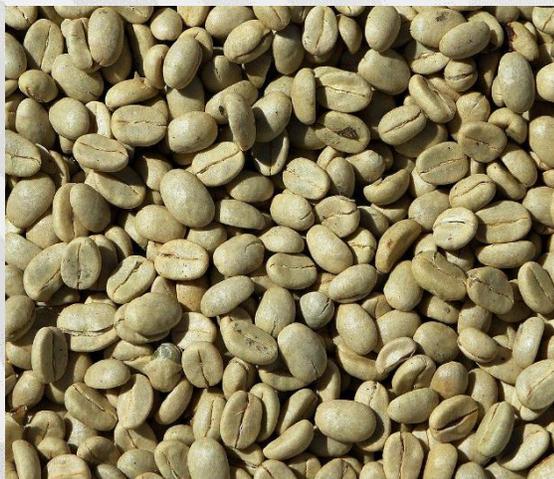


Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 10 de octubre de 2023 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Alemania detectaron residuos de clorpirifos en café verde orgánico, procedente de Honduras.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 0.043 mg/kg - ppm de clorpirifos, cuando el límite máximo permisible en Alemania es de 0.01 mg/kg - ppm.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. El producto también se distribuyó en Italia, Países Bajos, Eslovaquia, España y Ucrania.

México no ha realizado importaciones de café verde orgánico de Honduras. Cabe señalar que en el país 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). (10 de octubre de 2023). NOTIFICATION 2023.6874. Chlorpyrifos in organic green coffee from Honduras. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/637197>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de India.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 21 de septiembre de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos detectaron *Salmonella* spp. en ajonjolí, procedente de India.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Países Bajos es 'nulo'.

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.

Durante 2023, México ha importado ajonjolí de India. Cabe señalar que en el país 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 microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (21 de septiembre de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.6411. Salmonella in Indian Sesamseed. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/634230>

DIRECCIÓN EN JEFE

Canadá: Retiro de carne de pavo, por posible contaminación microbiana.



Producto retirado. Fuente: Food Safety News

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 7 de octubre de 2023, se dio a conocer que la empresa Sunrise Poultry Processors Ltd. está retirando del mercado carne de pavo (con vísceras), por su posible contaminación microbiana.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Young

Turkey with giblets”, marca Sunrise Farms, de tamaños variables. Este fue vendido en las provincias de Alberta, Columbia Británica, Manitoba y Saskatchewan.

Se resalta que el consumo de alimentos contaminados con microorganismos en descomposición puede causar enfermedades en personas inmunodeprimidas.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino desecharlo.

México no ha importado carne de pavo con vísceras procedente de Canadá. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, 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). (07 de octubre de 2023). Sunrise Farms brand Young Turkey with giblets recalled due to possible spoilage. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/sunrise-farms-brand-young-turkey-giblets-recalled-due-possible-spoilage>