



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



1 de septiembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Paraguay. 2

Alemania: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso procedente de Francia..... 3

Unión Europea: Observaciones a propuestas del Codex sobre límites máximos de residuos de plaguicidas..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Paraguay.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 1 de septiembre de 2023 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Paraguay.

Se identificaron concentraciones de 35 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 38 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en

Países Bajos son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Durante 2022, México importó cacahuate de Paraguay. 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). (1 de septiembre de 2023). NOTIFICATION 2023.5938. Aflatoxine B1 in Paraguayan groundnuts kernels. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/629672>

DIRECCIÓN EN JEFE

 **Alemania: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso procedente de Francia.**



El 31 de agosto de 2023, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Alemania, fue detectada la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*, en queso procedente de Francia.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' del microorganismo, cuando el límite máximo permisible en Alemania es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se indica que el producto potencialmente contaminado también se distribuyó en Austria, Italia, Maldivas y Eslovenia. La medida adoptada fue el retiro del mismo, del mercado.

En 2022, México importó diferentes tipos de queso de Francia. Cabe señalar que en México se realizan 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.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (31 de agosto de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.5921. *Listeria monocytogenes* in cheese from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/630773>



Unión Europea: Observaciones a propuestas del Codex sobre límites máximos de residuos de plaguicidas.



Imagen: <https://mexico.quadratin.com.mx/>

El 30 de agosto de 2023, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), publicó un informe en el que formula observaciones y recomendaciones a las propuestas del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (derivadas de la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas – JMPR), las cuáles se debatirán en la 54.^a sesión del CCPR.

Se señala que la EFSA evaluó las propuestas del Codex sobre límites máximos de residuos (LMRs) de plaguicidas, y realizó evaluaciones del riesgo alimentario, para ayudar a los gestores del mismo a determinar una postura en la próxima reunión del CCPR. También formuló observaciones a las evaluaciones de seguimiento sobre plaguicidas y a otros temas del informe de la JMPR.

La evaluación y observaciones referidas se centraron en 34 ingredientes activos considerados en la JMPR, debido a sus perfiles toxicológicos y/o el comportamiento de los residuos, incluyendo, entre otros, a: diazinón, metidatió, quintoceno, benzpirimoxan, broflanilida, fluazaindolizina, fluindapir, inpyrfluxam, isoflucypram, mefentrifluconazol, piridato, tetraniliprol, clorotalonil y terbufos.

Finalmente, se destaca que el informe de la EFSA servirá de base para determinar la postura de la Unión Europea en la reunión del Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos.

Cabe señalar que en el 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:

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (30 de agosto de 2023). Scientific support for preparing an EU position in the 54th Session of the Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR). EFSA Journal. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8111>