



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



16 de mayo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas..... 2

EUA: FDA determina que la harina de tara no es segura como alimento; prohíbe su importación y uso..... 3

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos..... 4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen: PortalFrutícola.com

El 15 de mayo de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Agrícola Hope**, por detección de **clorhidrato de formetanato**, en **arándano** originaria de Jiquilpan, **Sinaloa** (fecha de publicación: 13/05/2024).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el clorhidrato de formetanato no está autorizado para aplicarse en el cultivo de arándano.

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 30 de abril de 2024.

Durante 2024, se han registrado 66 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC, 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:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (15 de mayo de 2024). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: FDA determina que la harina de tara no es segura como alimento; prohíbe su importación y uso.



Planta de tara. Imagen: <https://elcomercio.pe/>

El 16 de mayo de 2024, a través del portal Food Safety News, se informó que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA declaró que la harina de tara no es un alimento seguro, por lo que prohíbe su importación y uso.

La tara es una pequeña leguminosa originaria de Perú, que se cultiva en ese país y en otras regiones de Sudamérica; sus vainas se emplean para obtener taninos hidrolizables a nivel industrial, utilizados en la producción de cuero. La harina se obtiene de la semilla de tara y no se ha caracterizado ni utilizado previamente como ingrediente de alimentos para humanos en EUA, a diferencia de la goma de tara (utilizada como agente espesante y estabilizador en estos).

El comunicado señala que, la declaratoria y prohibición referida, se da casi a dos años de la ocurrencia de 470 casos de personas enfermas (intoxicación alimentaria, lesiones hepáticas y problemas en la vesícula biliar) en 39 estados de EUA, asociadas con el consumo de ensaladas de lentejas francesas + trozos de poros y batidos de mango + piña (comercializados por las empresas Daily Harvest y Revive Superfoods, respectivamente), que contenían harina de tara como ingrediente; y después de que el 10 de abril del presente año, el Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada (CFSAN) enviara una carta a la FDA, describiendo los problemas relacionados con la harina de tara, destacando que: “En la actualidad, no existen normas o especificaciones alimentarias reconocidas internacionalmente que respalden el procesamiento y el consumo seguro de la harina de tara como ingrediente de los alimentos”.

Adicionalmente, se refiere que, hallazgos similares en Canadá, derivaron en la prohibición del uso de la harina de tara en ese país, en septiembre de 2023.

En el contexto nacional, México ha importado harina de tara en polvo de Perú y Panamá. 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.

Referencia: Food Safety News (16 de mayo de 2024). FDA determines that tara flour is not safe; 500 were sickened by the ingredient. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/05/fda-determines-that-tara-flour-is-not-safe-500-were-sickened-by-the-ingredient/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://www.fda.gov>

El 15 de mayo de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos de América, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, dos investigaciones se encuentran activas. La

situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, se desglosan en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de ***Escherichia coli* O157:H7**, vinculado a **nueces orgánicas a granel** (17/04/2024): continúan las investigaciones de rastreo para determinar la fuente de contaminación. Se reportan 12 casos de personas enfermas (7 con hospitalización). La compañía Gibson Farms Inc. (de Hollister, California), identificada como proveedora común, había distribuido el producto a múltiples tiendas de alimentos naturales y cooperativas, en 19 estados de EUA. El 27 de abril de 2024, la empresa inició un retiro voluntario.
- Brote de ***Salmonella* Typhimurium**, vinculado a **albahaca orgánica fresca** (10/04/2024): el retiro se amplió para incluir paquetes de albahaca orgánica de 2 y 4 onzas, de la marca Melissa (en adición a los de 2.5 onzas, de la marca Infinite Herbs); ambas marcas están etiquetadas como 'producto de Colombia'. Se precisa que la marca Melissa se distribuyó en tiendas Dierberg de los estados de Illinois y Missouri. Continúa el rastreo y la investigación para determinar la fuente de contaminación, así como productos adicionales que puedan estar relacionados con las infecciones. Se reportan 12 casos de personas enfermas (una con hospitalización).

La lista 2024 integra 4 brotes de ETAs, vinculados con queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca y nueces orgánicas a granel.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC); y otras que coadyuvan, tales como



DIRECCIÓN EN JEFE

las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Por ello, el SENASICA realiza visitas de verificación a unidades de producción primaria certificadas en SRRC que producen vegetales, en las cuales, se constata la implementación y mantenimiento de medidas higiénico sanitarias para prevenir la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, lo que ha permitido descartar contaminación en vegetales de origen mexicano.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (15 de mayo de 2024). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery