



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

| | |
|--|---|
| EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. | 2 |
| Perú: Detectan plaguicidas prohibidos en quinua etiquetada como orgánica..... | 3 |
| EUA: La empresa IHA Beverage of Commerce, CA, retira del mercado canela en polvo, debido a niveles altos de plomo. | 4 |
| Países Bajos: Detección de <i>Salmonella</i> spp. y <i>Escherichia coli</i> en pollo procedente de Brasil. | 5 |



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen de uso libre.

El 19 de noviembre de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos de América informó el seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención (sin examen físico) de papaya originaria de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, de la Lista Verde (empresas y sus productos que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico) no se incluye ninguna unidad de producción de papaya.

Cabe mencionar que, desde que el SENASICA publicó el Plan de acción para papaya, en 2019, no se han presentado casos positivos en los que se relacione a *Salmonella* spp. con la papaya producida en México. La inclusión de empresas a la Lista Verde se ve respaldada por la certificación en SRRC, que emite la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del SENASICA.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (19 de noviembre de 2024). Import Alert 21-17: DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF PAPAYA FROM MEXICO. https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html

Perú: Detectan plaguicidas prohibidos en quinua etiquetada como orgánica.



El 19 de noviembre de 2024, a través de la plataforma Business Empesarial, se informó que un estudio realizado por la Universidad del Pacífico y la Universidad Nacional Mayor de San Marcos reveló la presencia de hasta nueve plaguicidas prohibidos en muestras de quinua peruana vendida como orgánica. Entre los pesticidas identificados se encuentran carbofurano, clorpirifos, malatión y cipermetrina, todos en niveles que superan los límites permitidos.

El estudio señala que se analizaron 27 bolsas de quinua, de las cuales 10 se promocionaban como orgánicas, pero todas contenían residuos de plaguicidas. Así mismo, destaca que la quinua contaminada afecta tanto a la seguridad alimentaria como al medio ambiente, enfatizando que la falta de control en la cadena de producción y la utilización de plaguicidas baratos y altamente tóxicos, motivado por la necesidad de reducir costos, es una práctica extendida que pone en peligro a consumidores y agricultores.

Los investigadores subrayaron la necesidad de establecer regulaciones más estrictas y programas de capacitación técnica para agricultores, orientados hacia el uso responsable de insumos agrícolas. Instaron a los consumidores a optar por productos orgánicos de fuentes confiables y con certificaciones verificables.

Asimismo, recomendaron que instituciones como el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) implementen mecanismos efectivos de monitoreo para garantizar el cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria. También sugirieron que el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) sancione a las empresas que comercialicen productos que no cumplen con las normativas de seguridad e inocuidad alimentaria.

En el contexto nacional, México ha importado quinua de Perú. 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 la atención a peligros químicos.

Referencia:

Business Empesarial. (19 de noviembre de 2024). Investigadores advierten graves enfermedades tras hallar pesticidas en quinua. Recuperado de: <https://www.businessemperarial.com.pe/investigadores-advierten-graves-enfermedades-tras-hallar-pesticidas-en-quinua/>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La empresa IHA Beverage of Commerce, CA, retira del mercado canela en polvo, debido a niveles altos de plomo.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 20 de noviembre de 2024, a través del portal de Food Safety News (FSN), se notificó que la empresa IHA Beverage of Commerce, CA, está retirando del mercado productos de canela en polvo, debido a su contaminación con altos niveles de plomo.

Como antecedente, se refiere que el retiro derivó de un análisis realizado por el Departamento de Salud de Arkansas, el cual reveló elevados niveles de plomo, en muestras de canela en polvo.

Se precisa que los productos potencialmente afectados se encuentran en paquetes de plástico transparente de 4 oz (113 g), con la marca Super Cinnamon Powder. Estos se distribuyeron a tiendas minoristas de California y algunas tiendas en los EE. UU. A la fecha, no se han confirmado casos de intoxicación por plomo,

relacionados con los productos descritos.

Por lo anterior, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, México ha importado canela en rama y en polvo, de EUA. 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 físicos.

Referencia:

Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN) (20 de noviembre de 2024). Cinnamon powder recalled after testing finds elevated levels of lead. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/11/cinnamon-powder-recalled-after-testing-finds-elevated-levels-of-lead/>

<https://rpp.pe/capital/miscelaneas/alerta-de-la-fda-estos-polvos-de-canela-son-retirados-por-altos-niveles-de-plomo-en-estados-unidos-bscapital-noticias-1599358?ref=capital>

Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. y *Escherichia coli* en pollo procedente de Brasil.

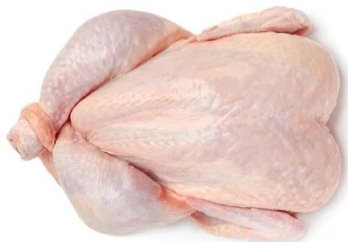


Imagen de uso libre.

El 20 de noviembre de 2024, 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 Países Bajos detectaron las bacterias patógenas *Salmonella* spp. y *Escherichia coli*, en pollo (*Gallus gallus*) procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó “presencia” de las bacterias, cuando el límite máximo permisible en Países Bajos es “nulo”.

El hecho se clasificó como notificación para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como no grave. La medida adoptada fue informar a las autoridades para la atención.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de pollo de Brasil. 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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (20 de noviembre de 2024). Notification 2024.8547. *Salmonella* and *E. coli* in Chicken from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/725555>