



Agricultura
Secretaría de Agricultura
y Desarrollo Rural



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
SEGURIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



15 de octubre de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del flonicamid, en miel.....2

Internacional: FAO y OMS publican informe sobre riesgos del consumo de pescado, asociados con contaminantes físicos y químicos.....3

Francia: Detección de clorpirifos en lima procedente de Brasil..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del flonicamid, en miel.



Imagen de uso libre.

El 15 de octubre de 2024, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una evaluación de la factibilidad de modificación de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) de la sustancia activa flonicamid en miel, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) No. 396/2005.

Se menciona que la empresa ISK Biosciences Europe N.V. presentó una solicitud al Estado Miembro Evaluador (SME; Finlandia), para la modificación de los LMRs existentes del flonicamid, en miel. Por lo anterior, la EFSA llevó a cabo una evaluación de la solicitud y su informe correspondiente, con la finalidad de obtener propuestas de LMRs del ingrediente activo referido. El análisis en cuestión derivó en las siguientes conclusiones:

- 1) La EFSA propone mantener el LMR existente para la miel, en el nivel de 0.05 mg/kg.
- 2) Utilizando el modelo de ingesta de residuos de plaguicidas de la EFSA (PRIMo), se determinó que es poco probable que la ingesta, a corto y largo plazo, de residuos de flonicamid en la miel, suponga un riesgo para la salud de los consumidores.
- 3) Se obtuvo una ingesta diaria aceptable (IDA) y una dosis aguda de referencia (ARfD) de 0.025 mg/kg de peso corporal [por día].
- 4) A falta de estudios específicos en abejas melíferas, sobre el perfil metabólico del ingrediente activo referido, y teniendo en cuenta que el perfil metabólico del mismo en cultivos primarios es similar, la EFSA concluye que las mismas definiciones de residuos para productos vegetales son aplicables a la miel.

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:

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria [EFSA] (15 de octubre de 2024). Modification of the existing maximum residue level for flonicamid in honey. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2024.9007>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: FAO y OMS publican informe sobre riesgos del consumo de pescado, asociados con contaminantes físicos y químicos.



Fuente: FOOD SAFETY MAGAZINE

El 11 de octubre de 2024, a través del portal Food Safety Magazine, se dio a conocer que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en colaboración con la Organización Mundial de la Salud (OMS), ha publicado un informe sobre los riesgos y beneficios del consumo de pescado, a la luz de las últimas evidencias científicas.

Se menciona que, para la elaboración del informe, los expertos realizaron cinco revisiones bibliográficas, enfocándose en los beneficios para la salud del consumo de pescado, así como en los efectos tóxicos de las dioxinas, los bifenilos policlorados (dl-PCB) y el metilmercurio, en los peces y productos pesqueros.

Se señala que el documento resalta las siguientes conclusiones: 1) El pescado es una fuente importante de nutrientes y micronutrientes (p. ej. proteínas, ácidos grasos, vitamina A, vitamina D, vitamina B12, yodo, hierro, selenio y zinc), y su consumo se asocia con beneficios para la salud (p. ej. menor riesgo de enfermedades cardiovasculares y de accidente cerebrovascular, efectos neurológicos protectores y desarrollo fetal saludable; 2) Los peces pueden contener contaminantes nocivos ampliamente presentes en el ambiente, siendo motivo de preocupación las dioxinas, los bifenilos policlorados (dl-PCB) y el metilmercurio; y 3) Se encontraron niveles menores de los contaminantes referidos en los peces cultivados que en sus homólogos capturados en el medio silvestre.

Cabe señalar que, en México, se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros físicos y químicos.

Referencia: Food Safety Magazine [11 de octubre de 2024]. FAO/WHO Report Shows Lower Levels of Contaminants in Farmed Seafood Than Wild-Caught. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9816-fao-who-report-shows-lower-levels-of-contaminants-in-farmed-seafood-than-wild-caught>

<https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/379045/9789240096882-eng.pdf?sequence=1>

DIRECCIÓN EN JEFE



Francia: Detección de clorpirifos en lima procedente de Brasil.



Imagen: SADER.

El 15 de octubre de 2024, 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 Francia, se detectaron residuos del insecticida clorpirifos, en lima procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó una concentración de 0.032 mg/kg - ppm de clorpirifos, cuando el límite máximo permisible en Francia es de 0.01 mg/kg - ppm.

El hecho se clasificó como Notificación de Información para Atención y el nivel de riesgo se catalogó como Grave. La medida adoptada fue el retiro del producto, del mercado y de los anaqueles de los consumidores.

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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). [15 de octubre de 2024]. NOTIFICATION 2024.7567: Chlorpyrifos in lime from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/718263>