



NOVIEMBRE 24

Norteamérica

DESTACADOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Retiro de Alimentos



Regulaciones



Noticias Internacionales

Norteamérica

DESTACADOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

TABLA DE CONTENIDOS



2 Introducción

3 Retiros de Alimentos: Estados Unidos y Canadá.



4 Noticias Regulatorias: Estados Unidos.

6 Noticias Regulatorias: Canadá y México.



8 Noticias Internacionales.

INTRODUCCIÓN

Mérieux NutriSciences protege la salud de los consumidores en todo el mundo ofreciendo una amplia gama de servicios de análisis y consultoría a la industria alimentaria.

Nuestros expertos trabajan codo a codo con la industria alimentaria para garantizar productos seguros y que cumplan con las normas en todo el mundo.

En este informe bimensual, nos centramos en los retiros de productos, los cambios normativos y las alertas alimentarias que afectan a la industria alimentaria tanto en América del Norte como en todo el mundo.

Nuestros expertos están a su disposición para analizar cualquier información que le llame la atención.

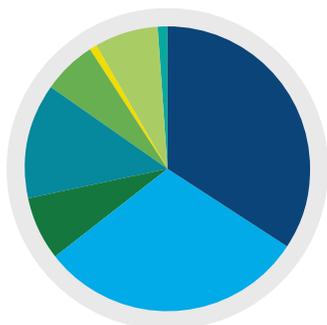


RETIRO DE ALIMENTOS: ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ

Estados Unidos

Eventos de Retiros de Alimentos FDA

(Enero-Octubre 2024)



Alérgeno	— 34%
Microbiano	— 30%
Material Foráneo	— 7%
Mal Etiquetado	— 13%
GMP/Calidad	— 6%
Toxina	— 1%
Químicos	— 7%
Otro	— 1%
Ingrediente no Aprobado	— 1%

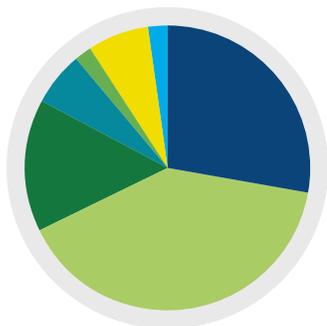
Destacados Locales

- Safety HUD, una herramienta en línea de Mérieux NutriSciences para identificar alertas de fraude y seguridad alimentaria en todo el mundo, identificó que la mayoría de los retiros de productos del mercado por parte de la FDA de EE. UU. en lo que va del año se atribuyeron a las siguientes categorías de alimentos:
 - Platos preparados y snacks (84)
 - Cereales y panadería (68)
 - Frutos secos y semillas (46)
 - Comida dietética, fortificada y suplementos (40)
 - Frutas, vegetales y legumbres (34)
- Listeria monocytogenes y Salmonella spp. Los patógenos bacterianos fueron responsables de un 75 % combinado de todos los retiros de alimentos de la FDA atribuidos a problemas microbiológicos en lo que va del año. Desde septiembre, tres retiros en los Estados Unidos estuvieron asociados con brotes notables de enfermedades transmitidas por los alimentos, incluidos: cebollas (E. coli O157:H7), huevos (Salmonella) y productos cárnicos listos para consumir. (Listeria monocytogenes).
- En Septiembre y Octubre, metales pesados provocaron que la FDA retire el jugo de manzana (arsénico), fresas (plomo), pasta de cacao (plomo), y canela en polvo (plomo). En general, los retiros de alimentos por parte de la FDA por metales pesados este año fueron por el hallazgo de plomo en canela importada y en puré de manzana con canela a fines del 2023, en muchos productos relacionados.

Canadá

Retiro de Alimentos y Alertas de la CFIA

(Enero - Octubre 2024)



Alérgenos	— 28%
Microbiano	— 40%
Material Foráneo	— 15%
Calidad	— 6%
Toxina	— 2%
Mal Etiquetado (No Alérgeno)	— 7%
Otro	— 2%

Destacados Locales

- Desde Enero 2024, los productos involucrados en los retiros y alertas de la CFIA, incluyen:
 - Carne y pollo (15%)
 - Frutas y vegetales (12%)
 - Bebestibles (10%)
 - Golosinas, confitería, snacks y endulzantes (10%)
 - Lácteos (7%)
 - Pescados y mariscos (7%)
- Los contaminantes microbianos fueron responsables por el 50% de los retiros en Canadá en Septiembre y Octubre, y por el 40% de los retiros de la CFIA desde Enero 2024. El riesgo de Listeria monocytogenes ha provocado varios retiros de varios tipos de alimentos en Canadá este año, incluyendo: bebidas a base de plantas, albóndigas, gelatina de lengua de res, jamón en gelatina, tocino, callampas y ensaladas preparadas. Hace poco, la presencia de patógenos en waffles congelados provocó el retiro de cientos de productos en U.S.A. y Canadá.
- Los errores en el etiquetado de alérgenos son la segunda causa de retiros en Canadá en 2024. Según Safety HUD, 67% de los retiros por esta razón fueron por declaración incorrecta de leche (25%), gluten (23%), y huevos (19%).



NUEVAS REGULACIONES: ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ

Estados Unidos (Nacional)

■ **FDA Revela Prioridades para el Programa de Alimentos para Consumo Humano 2025**

El 1 de octubre, la FDA se reorganizó para crear el Programa de Alimentos para Consumo Humano (HFP, por sus siglas en inglés), que supervisa el 80% del suministro de alimentos de los EE.UU. El HFP publicó recientemente sus "Entregables prioritarios" para el año fiscal 2025, en los que se destacan los objetivos en materia de seguridad alimentaria microbiológica, seguridad química de los alimentos y nutrición. En el caso de la seguridad alimentaria, las prioridades incluyen actividades relacionadas con la FSMA, como la orientación sobre los peligros químicos, la implementación de normas sobre el agua agrícola antes de la cosecha, la finalización de la orientación sobre la Norma de seguridad de los productos agrícolas y la implementación de la norma de trazabilidad de los alimentos de la FDA. Los objetivos nutricionales se centran en finalizar una declaración de contenido nutricional "saludable", proponer el etiquetado en el frente del paquete y apoyar la reducción del sodio. Los entregables también enfatizan el avance de la ciencia y la colaboración con socios federales y estatales en materia de seguridad alimentaria.

■ **Nuevas Micotoxinas en el Programa de Muestreo Federal**

El Programa de Cumplimiento de la FDA sobre Micotoxinas en Alimentos Domésticos e Importados para Consumo Humano se amplió recientemente para incluir el monitoreo de micotoxinas producidas por hongos *Fusarium*, específicamente toxinas T-2/HT-2 y Zearalenona. La transición de la FDA a un método analítico capaz de obtener resultados para múltiples micotoxinas a partir de un único análisis de muestra facilitará el programa ampliado para capturar T-2/HT-2 y zearalenona. Las toxinas T-2 y HT-2 están asociadas con granos almacenados o secados incorrectamente, particularmente trigo, centeno, avena y cebada. La zearalenona es producida por hongos *Fusarium* luego de la contaminación del maíz, la avena, el sorgo y el arroz.

■ **Se redujo el Umbral de Adulteración de Histamina en el Pescado**

Los niveles elevados de histamina, una amina biógena producida por bacterias productoras de histamina durante la descomposición de ciertas especies de pescado, pueden provocar intoxicación por escombrotóxina en los seres humanos. El 1 de noviembre, la FDA publicó una nueva guía de políticas de cumplimiento (CPG, por sus siglas en inglés) para pescados y productos pesqueros que generan histamina, que redujo la guía de acción regulatoria federal para la histamina. La nueva CPG 7108.24 redujo el umbral de 50 partes por millón (ppm) a 35 ppm o más a partir de una o más unidades de muestra para evidencia de descomposición. Si las pruebas muestran la presencia de histamina en o por encima de 200 ppm, entonces la FDA declarará que el pescado o producto pesquero está adulterado.

■ **Un Muestreo de la FDA encuentra Leche en Productos de Chocolate "Sin Lácteos".**

La leche, un importante alérgeno alimentario en EE.UU., es casi el 30% de los retiros debido a errores de etiquetado en la última década. En septiembre, la FDA informó los hallazgos de su investigación del año fiscal 2022-2023 sobre leche en productos de chocolate negro etiquetados como "sin lácteos". De las 210 muestras analizadas, 13 tenían leche, la mayoría con menos de 80 ppm, aunque una tenía 1083 ppm. Tras esto, dos fabricantes eliminaron las afirmaciones de "sin lácteos" de las etiquetas y un tercero podría hacerlo si no se puede eliminar la leche. La FDA sugirió el contacto cruzado durante la fabricación del chocolate como una causa probable.

■ **La FDA publica un Suplemento al Código de Alimentos de 2022**

El 4 de Noviembre, la FDA publicó un Suplemento al Código de Alimentos 2022, el cual sirve como modelo para las regulaciones de alimentos minoristas para gobiernos estatales y locales. El Código de Alimentos proporciona controles basados en la ciencia para mejorar la seguridad alimentaria en los establecimientos minoristas y de servicios de alimentos. Algunos aspectos destacados del suplemento de 2024 incluyen:

- Criterios revisados de procesamiento de alimentos para la acidificación del arroz para sushi;
- Requisitos de prueba actualizados para manipuladores de alimentos diagnosticados con una enfermedad por STEC, Shigella o Salmonella; y
- Nuevas disposiciones relacionadas con la desinfección de superficies en contacto con alimentos, superficies que no están en contacto con alimentos y equipos.



NUEVAS REGULACIONES: ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ

■ **USDA Extiende el Periodo de Comentarios en la Regla de la Salmonella**

El 11 de octubre, el Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS) del USDA anunció otra extensión del período de comentarios públicos sobre una norma propuesta relativa a los niveles de Salmonella en carcasas de pollo crudas, partes de pollo, pollo molido y productos molidos de pavo. Como se propuso en agosto de 2024, la presencia de cualquier tipo de Salmonella en un nivel específico o superior (10 ufc/mL o g) y cualquier nivel detectable de serotipos específicos de Salmonella haría que un producto avícola fuera adulterado. El FSIS aceptará comentarios públicos hasta el 17 de enero de 2025.

Estados

California

■ **Se aprobó la legislación para el etiquetado de fechas y los colorantes alimentarios**

El 28 de septiembre, el gobernador de California, Gavin Newsom, firmó un proyecto de ley (AB 2316) para prohibir seis colorantes en los alimentos que se venden en las escuelas públicas, y aprobó otro proyecto de ley (AB 660) para exigir formatos específicos para el etiquetado de fechas de los productos alimenticios y bebidas. La ley AB-2316 prohíbe a las escuelas públicas ofrecer o vender productos alimenticios y bebidas que contengan los siguientes aditivos: Azul 1 (CAS 3844-45-9), Azul 2 (CAS 860-22-0), Verde 3 (CAS 2353-45-9), Rojo 40 (CAS 25956-17-6), Amarillo 5 (CAS 1934-21-0) y Amarillo 6 (CAS 2783-94-0). La ley de aditivos colorantes entra en vigencia el 31 de diciembre de 2027. La nueva ley de etiquetado de fechas (AB 660) exige formatos de fecha específicos para el etiquetado de calidad, seguridad y fecha de caducidad, si es obligatorio o voluntario. La fecha de cumplimiento de esta ley es el 1 de julio de 2026.

Nebraska

■ **Nuevas restricciones para la carne cultivada en laboratorio**

El gobernador de Nebraska firmó la Orden Ejecutiva N° 24-09 para prohibir a las agencias estatales adquirir carne cultivada en laboratorio y para evitar que los proveedores con contratos estatales discriminen a los productores de carne convencionales a favor de la carne cultivada en laboratorio o "cultivada". Además, la orden ejecutiva requiere que el Departamento de Agricultura desarrolle regulaciones para garantizar el etiquetado preciso de los productos cárnicos cultivados en laboratorio.

Nuevo Hampshire

■ **Estado prohíbe PFAS en envases de alimentos**

A partir del 1 de enero de 2027, el uso de envases o contenedores de alimentos que contengan sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS) añadidas intencionalmente quedará prohibido en New Hampshire en virtud de la legislación HB 1649. Las PFAS son un grupo de sustancias químicas que se utilizan en una amplia variedad de productos de consumo para crear materiales repelentes al agua y al aceite. En los últimos años, varios estados han introducido leyes relativas a las PFAS en productos de consumo, y algunos estados han finalizado leyes para prohibir o restringir el uso de PFAS en envases de alimentos.



NUEVAS REGULACIONES: CANADÁ & MÉXICO

Canadá

■ La ACIA publica un nuevo informe de vigilancia del fraude alimentario

La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (ACIA) publicó recientemente su informe anual de vigilancia del fraude alimentario para 2022-2023, que reveló que durante el período de 12 meses se impidió la entrada al mercado canadiense de 140.000 kg de alimentos falsificados. La ACIA llevó a cabo actividades de vigilancia entre el 1 de abril de 2022 y el 31 de marzo de 2023 que identificaron la prevalencia de casos de fraude relacionados con alimentos específicos obtenidos de importadores, procesadores nacionales y minoristas. Tras el análisis de 767 muestras de alimentos, la ACIA informó resultados satisfactorios para los siguientes alimentos:

- Pescado 88% (43 de 49 muestras)
- Miel 84% (69 de 82 muestras)
- Carne 98% (133 de 136 muestras)
- Aceite de Oliva 83% (55 de 66 muestras)
- Otros aceites caros 62% (50 de 81)
- Especias 86% (254 de 294 muestras)
- Queso duro rallado 68% (13 de 19 muestras)
- Jugo de Frutas 90% (36 de 40)

En relación con los resultados insatisfactorios, el estudio de la ACIA identificó fuentes o tipos específicos de alimentos asociados con el fraude. En el caso de las especias, la ACIA informó que 25 de 294 muestras arrojaron resultados insatisfactorios, entre ellas: comino (15 de 53 muestras) y cilantro (5 de 34 muestras). Si bien no se identificó el país de origen de la mayoría de las especias, la ACIA informó que los países de origen de las muestras de especias insatisfactorias incluían China (comino, 3) e India (cilantro, 3 y comino, 9).

■ Límites revisados para el agente emulsionante

Recientemente, Health Canada realizó una evaluación previa a la comercialización de la seguridad y eficacia de los ésteres de poliglicerol de ácidos grasos interesterificados de aceite de ricino para su uso como agente emulsionante en alimentos específicos en los que el aditivo no estaba permitido. Los ésteres de poliglicerol de ácidos grasos interesterificados de aceite de ricino también se conocen como polirricinoleato de poliglicerol (PGPR), ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado y INS 476. El 10 de septiembre, Health Canada emitió un aviso sobre la modificación de la Lista oficial de agentes emulsionantes, gelificantes, estabilizadores o espesantes permitidos para ampliar el uso de ésteres de poliglicerol de ácidos grasos de aceite de ricino interesterificados. Los límites revisados incluyen un aumento al 0,50 % para el aditivo utilizado como agente emulsionante en "Coberturas de confitería con sabor a chocolate no estandarizadas" y un nivel máximo del 0,8 % cuando se utiliza en la categoría "emulsionados no estandarizados; Salsas emulsionadas no estandarizadas; Pastas para untar emulsionadas no estandarizadas".

■ Health Canada actualiza la tabla de cantidades de referencia

El 18 de octubre, Health Canada anunció la revisión de la tabla de cantidades de referencia para alimentos con base en los comentarios públicos recibidos entre diciembre de 2023 y febrero de 2024. La referencia actualizada incluye nuevos tamaños de porción para cereales con alto contenido de fibra, una nueva cantidad de referencia para levadura nutricional y una cantidad de referencia para caldos para cocinar fondue dentro de la categoría de sopas. Si bien los cambios entraron en vigor el 18 de octubre de 2024, Health Canada ha proporcionado un período de transición para la industria hasta el 31 de diciembre de 2027.



NUEVAS REGULACIONES: CANADÁ & MÉXICO

México

■ Propuesta busca restringir declaraciones de propiedades de suplementos alimenticios

Una reforma a la Ley General de Salud relacionada con el etiquetado y comercialización de los “productos milagro” ha sido propuesta por un miembro del Grupo Parlamentario de Morena de la LXVI Legislatura del Congreso de la Unión. La propuesta describe a los “productos milagro” como productos de suplementos alimenticios comercializados con declaraciones de propiedades falsas y sin fundamento en el etiquetado, que carecen de respaldo científico o aprobación de la Secretaría de Salud. Según la propuesta, muchos de los “productos milagro” contienen ingredientes no declarados o niveles inseguros de ingredientes que se asocian con efectos adversos para las personas. El 5 de noviembre, se publicó una propuesta en la Gaceta Parlamentaria (6652-II-1) para reformar los artículos 215 y 216 de la Ley General de Salud. Las revisiones del artículo 215 están relacionadas con la composición de los suplementos alimenticios. La reforma propuesta del artículo 216 requeriría que la Secretaría de Salud desarrolle declaraciones aprobadas para ingredientes específicos en suplementos alimenticios.

■ COFEPRIS actualiza lista de saborizantes aprobados

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) supervisa las evaluaciones de seguridad de los aditivos alimentarios y evalúa las solicitudes públicas de nuevos aditivos. Si la COFEPRIS determina la seguridad de un aditivo alimentario, la agencia actualizará sus listas públicas de aditivos alimentarios aprobados y también podrá publicar una notificación en el Diario Oficial. La última actualización de la lista de saborizantes aprobados por la COFEPRIS declara que los siguientes aditivos están permitidos para su uso en alimentos de acuerdo con las BPM:

- Aceite de Limón, sin terpeno (FEMA 2626)
- Extracto de cáscara de naranja dulce (FEMA 2824)
- Fase acuosa de esencia de naranja (FEMA 4866)
- Quitosano (2-amino-2-deoxy-poli-d-glucosamina)(FEMA4946)
- Aceite de esencia de naranja (FEMA 2821)
- Ácido Oleico (FEMA 2815)

Safety HUD

Alerta de Monitoreo en Tiempo Real

Safety HUD ayuda a los operadores alimentarios globales a evaluar los riesgos de sus productos y materias primas, cumpliendo con estándares internacionales como BRC e IFS. Safety HUD ofrece un monitoreo integral de alertas diarias de fraude y seguridad alimentaria, brindando información valiosa y recomendaciones para una toma de decisiones informada.



- ✓ Acceso a información exacta en tiempo real
- ✓ Filtra y ordena alertas según sus necesidades
- ✓ Monitoreo Global: Informándote desde 2018

Conozca más



NOTICIAS INTERNACIONALES

Brasil

■ ANVISA Actualiza Límites para Contaminantes

El 31 de octubre de 2024, la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA) de Brasil publicó una propuesta de modificación de la Instrucción Normativa N° 160 de 2022 relativa a los límites máximos tolerados para determinados contaminantes en los alimentos, con el fin de alinearlos con el Codex Alimentarius. La Nota Técnica de la ANVISA (N° 83/2024) propuso un límite para el metal pesado plomo de 0,2 mg/kg (ppm) para alimentos infantiles a base de cereales y para alimentos de transición para bebés y niños pequeños. El límite actual para las fumonisinas (B1 + B2) en la harina de maíz aumentaría de 1500 a 2000 mcg/kg, pero el límite para la micotoxina en el grano de maíz disminuiría de 5000 a 4000 mcg/kg. Además, la nota técnica describe cambios en los límites para 3-MCPD, ácido cianhídrico y melamina.

Unión Europea

■ Modificación de la normativa sobre conservantes E200, E202 y E310

El 4 de octubre de 2024 se emitió el Reglamento (UE) 2024/2597 de la Comisión para modificar los usos permitidos y las especificaciones de los aditivos alimentarios, ácido sórbico (E200), sorbato de potasio (E202) y galato de propilo (E310). Los aditivos alimentarios se autorizaron de conformidad con los anexos II y III del Reglamento (CE) 1333/2008, y las especificaciones de pureza de cada aditivo se establecieron en el Reglamento (UE) 231/2012. Una modificación del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 permitirá el uso de los aditivos hasta 1000 mg/kg en la categoría de alimentos, postres de gelatina a base de agua con sabor a frutas. El Anexo II del Reglamento (UE) 2024/2597 identifica las nuevas especificaciones de pureza de los aditivos. Los alimentos que contengan los aditivos E200, E202 o E310, que se ajustan a la normativa anterior y que se hayan comercializado antes del 27 de abril de 2025, podrán permanecer en el mercado hasta la fecha de duración mínima o hasta la fecha de caducidad.

India

■ Modificaciones de la FSSAI a varias normas alimentarias

El 21 de octubre, la Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India (FSSAI) anunció la modificación de las Normas y Normas Alimentarias (Normas de Productos Alimenticios y Aditivos Alimentarios) de 2011. La modificación revisa las normas para una amplia variedad de alimentos, incluidas las normas nuevas o revisadas para la composición del queso mozzarella, las propiedades químicas del aceite de oliva y las normas para la harina de arroz utilizada en la preparación de grano de arroz fortificado (FRK) y las premezclas de vitaminas y minerales utilizadas en el grano de arroz fortificado. Además, las Normas de la Primera Enmienda de la Norma y Seguridad Alimentaria (Contaminantes, toxinas y residuos) de 2024 actualizaron los criterios microbiológicos para varios alimentos.



NOTICIAS INTERNACIONALES

India

■ La FSSAI establece nuevos límites para micotoxinas y residuos de medicamentos

La Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India (FSSAI) introdujo límites nuevos o revisados para micotoxinas y residuos de medicamentos en los alimentos. Los límites actualizados se incluyeron en una revisión de las Regulaciones de Normas y Seguridad Alimentaria (Contaminantes, toxinas y residuos) de 2011 publicada en octubre. Las regulaciones de la FSSAI establecen un límite de 5 µg/kg para la ocratoxina A en la categoría "Trigo, salvado de trigo, centeno, cebada y café", y un límite de 1000 µg/kg para el deoxinivalenol en "Trigo, salvado de trigo, cebada". Además, las regulaciones enmendadas establecieron límites de tolerancia para el uso de ciertos antimicrobianos y medicamentos veterinarios en la producción de carne, leche, aves de corral y acuicultura. La norma entrará en vigor el 1 de abril de 2025.

Reino Unido

■ Orientación de la industria sobre la cafeína en los complementos alimenticios

Cafeína, un componente natural que se añade comúnmente a alimentos y suplementos alimenticios, puede provocar efectos adversos en la salud. El gobierno del Reino Unido no ha establecido un límite para la cafeína en los suplementos alimenticios, pero, sin embargo, el Reglamento (UE) 1169/2011, asimilado por el Reino Unido, exige declaraciones de etiquetado especiales para bebidas con "alto contenido de cafeína" o alimentos con cafeína añadida. En septiembre de 2024, la Food Standards (FSA) y la Food Standards Scotland (FSS) publicaron una guía para las empresas alimentarias sobre el uso de cafeína en complementos alimenticios y la fabricación de complementos alimenticios que contengan altos niveles de cafeína. En resumen, la guía de la industria aconsejaba a las empresas que se aseguraran de que la cafeína se obtuviera de proveedores de confianza, que las etiquetas proporcionaran instrucciones claras de dosificación y que se proporcionaran dispositivos de medición precisos con un complemento en polvo o líquido.

Presentando **Expertos Subcontratados** Experiencia **donde** y **cuando** la necesite

Nuestros consultores expertos pueden ayudarle a identificar, desarrollar e implementar programas apropiados de seguridad alimentaria para obtener el reconocimiento y la certificación para su negocio. Diseñados para todos los sectores de la Industria Alimentaria, los productos fabricados bajo estas certificaciones mantienen gran aceptación en los mercados globales. Nuestros expertos están disponibles en el sitio, de forma continua o a pedido para asegurar que se cumplan los requisitos de seguridad alimentaria.

Conozca más



Better Food. Better Health. Better World.



na.mxns.com