

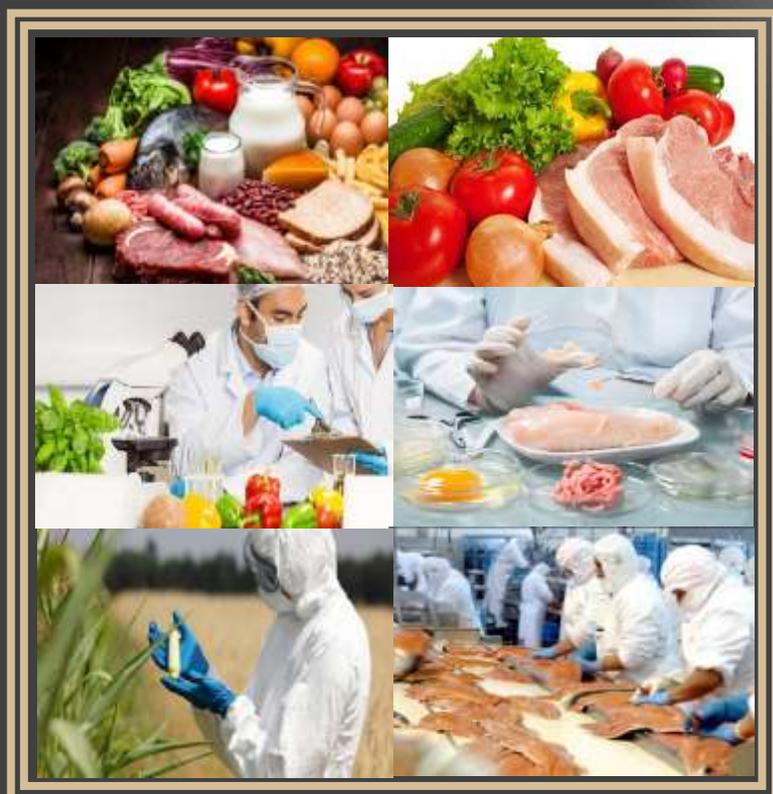


**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**29 de julio de 2021**



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

EUA: Ampliación del retiro de ensaladas en Illinois, Wisconsin, Iowa, Indiana y Michigan vinculadas a un brote de *Salmonella*..... 2

Francia: Retiro de carne de cerdo por contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

Unión Europea: Modificación de los límites máximos de residuos de benzovindiflupyr en poro y cebolla ..... 4



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Ampliación del retiro de ensaladas en Illinois, Wisconsin, Iowa, Indiana y Michigan vinculadas a un brote de *Salmonella*.**



FDA (2021). Presentación del producto retirado.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos informó que la empresa BrightFarms está ampliando el retiro del mercado de ensaladas verdes empaquetadas que se produjeron en un invernadero de Rochelle, Illinois, y se vendieron en Illinois, Wisconsin, Iowa, Indiana y Michigan, debido a la posible contaminación por *Salmonella*.

BrightFarms, realizó el retiro voluntario después de haber sido notificado de once casos de *Salmonella*, vinculados a la compra y consumo de los productos implicados, durante el mes de junio.

De acuerdo con, la última actualización de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades sobre el brote de *Salmonella*, han habido once casos de infección, de los cuales dos fueron hospitalizados; dichos casos han sido registrados en los Estado de Wisconsin, Michigan e Illinois.

Detallan que, los productos implicados se vendieron en Illinois, Wisconsin, Iowa, Indiana y Michigan, indicando a los minoristas afectados que retiren todos los productos afectados de los estantes de las tiendas.

Asimismo, informan que, los productos de BrightFarms cultivados en otros invernaderos de la empresa no están contaminados y se compromete a proporcionar productos saludables y seguridad a los consumidores, la compañía ya ha comenzado a tomar medidas para mejorar sus protocolos de seguridad alimentaria, incluida la prueba para *Salmonella* de todos los productos producidos en sus instalaciones de Rochelle Illinois, antes de su distribución.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA). (28 de julio de 2021). BrightFarms Announces Voluntary Recall Expansion of Packaged Salad Greens Sold in Illinois, Wisconsin, Iowa, Indiana and Michigan. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/brightfarms-announces-voluntary-recall-expansion-packaged-salad-greens-sold-illinois-wisconsin-iowa>

NOCS19.023.05.2017.01



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Francia: Retiro de carne de cerdo por contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen ilustrativa del producto contaminado.  
Créditos: Rappel Conso, Francia.

Recientemente, el Ministerio de Alimentación de Francia, a través de la Dirección de General de Alimentación, emitió una alerta debido a la contaminación de productos de cerdo (asado) de la marca FICELE por la contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto fue distribuido en toda Francia con fecha de caducidad del 26 y 29 de agosto de 2021, con código de lotes 3450794952004, 00997528, y 00997557, en piezas variables de 3.5 kilogramos.

Por lo anterior, las autoridades de Francia, exhortaron a los consumidores devolver el producto al punto de venta o desechar el producto y a no consumirlo.

Referencia: Ministerio de Alimentación de Francia. (28 de julio de 2021). Rôti de porc supérieur cuit au four dore. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/affichagePDF/2246/Interne>  
INOC.065.032.04.29072021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Unión Europea: Modificación de los límites máximos de residuos de benzovindiflupyr en poro y cebolla.



Cultivo de cebolla(2021). Imagen de uso libre

Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) informó acerca de la modificación de los límites máximos de residuos del principio activo benzovindiflupyr en poro (puerro) y cebolla.

De acuerdo con la EFSA, la compañía Syngenta solicitó la modificación de los límites máximos de residuos (LMR) existentes, del principio activo benzovindiflupyr en poro y cebolla. Por lo que, se procedió al análisis y evaluación para cambiar de 0.01 a 0.09 mg/kg.

Detallan que, procedieron a realizar una evaluación del metabolismo del benzovindiflupyr en la aplicación foliar, en diferentes cultivos como frutas, cereales y oleaginosas. Asimismo, estudiaron las rutas metabólicas para conocer sobre su descomposición y productos derivados de ellos (metabolitos secundarios), con lo que obtuvieron el análisis de riesgo del ingrediente activo.

Como resultado, obtuvieron que no hay riesgo a la salud humana por modificar el LMR a 0.09 mg/kg, asimismo, recomendaron la rotación de cultivos para minimizar los niveles de residualidad.

Referencia: European Food Safety Authority. (27 de julio de 2021). Modification of the existing maximum residue levels for benzovindiflupyr in leeks and spring onions/green onions/Welsh onions. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6774>