



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



07 de marzo de 2022



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

España: Retiro de quesos por contaminación con *Listeria monocytogenes*.....2

Unión Europea: Se propone modificar el Límite Máximo de Residuos del acequinocilo en pimiento morrón. ....3

Internacional: FAO publicó informe sobre riesgos asociados con los alimentos.  
..... 4

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### España: Retiro de quesos por contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Crédito: Los replicantes, 2022

Recientemente, a través de diferentes fuentes periodísticas, se publicó que la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía, España, a través de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, ha alertado de la presencia de *Listeria monocytogenes* en quesos fresco, semicurado y curado de cabra, que han sido distribuidos en la provincia de Málaga, España.

La nota, menciona que los quesos afectados proceden de la empresa Hermanos Vargas Jiménez, SL, ubicada en la localidad malagueña de Álora, y se comercializan con la marca El Llano Jaral, en envases de dos kilos, un kilo, 500 gramos y 250 gramos. Los casos de *L. monocytogenes* se han detectado en todos los lotes y fechas de caducidad.

Se detalla, que la empresa ha activado su protocolo de retirada del producto mediante comunicación a sus clientes de forma inmediata, según ha informado la Junta de Andalucía a través de un comunicado remitido a los medios de comunicación.

Finalmente, los productos han sido distribuidos en las localidades de Estepona, Alhaurín De la Torre, Mijas, Cártama, Álora, Málaga, Manilva y Ronda. La información ya ha sido trasladada a los servicios de control oficial de la provincia implicada, con el objetivo de que se verifique la retirada efectiva de los productos afectados de los canales de comercialización.

Referencia: Los replicantes. (05 de marzo de 2022). Alerta alimentaria: retiran de la venta estos populares quesos del supermercado contaminados con *listeria*. Recuperado de: <https://www.losreplicantes.com/articulos/alerta-alimentaria-retiran-de-la-venta-quesos-supermercado-listeria/>

Diario Sur. (04 de marzo de 2022). Alerta alimentaria en Málaga por la presencia de *listeria* en quesos fresco, semicurado y curado de cabra. Recuperado de: <https://www.diariosur.es/interior/alerta-alimentaria-listeria-quesos-malaga-20220304143000-nt.html>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Unión Europea: Se propone modificar el Límite Máximo de Residuos del acequinocilo en pimiento morrón.

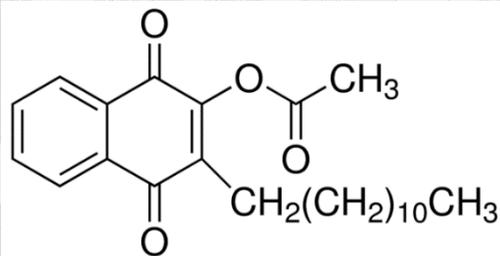


Imagen: <https://www.sigmaaldrich.com/>

Kanesho.

Se señala que, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento de la Comisión Europea (CE) n.º 396/2005, Agro-Kanesho presentó la solicitud de modificación a la autoridad nacional competente de Alemania (Estado miembro evaluador, EMS).

El EMS elaboró un informe de evaluación, de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CE) n.º 396/2005, que se presentó a la Comisión Europea y remitió a EFSA el 29 de junio de 2021. Para adaptarse al uso previsto de acequinocilo, el EMS propuso elevar el LMR del plaguicida del límite de cuantificación actual de 0.01 a 0.3 mg/kg.

Conforme a los resultados de la evaluación de riesgos, la EFSA concluyó que el uso propuesto de acequinocilo en pimientos no dará como resultado una exposición del consumidor que supere los valores de referencia toxicológicos y, por lo tanto, es poco probable que suponga un riesgo para la salud de los consumidores. Lo anterior, teniendo en cuenta los resultados de un estudio de hidrólisis presentado, los criterios de valoración actuales en cuanto a la toxicidad de los metabolitos y el margen de seguridad de los pimientos con respecto a la exposición del consumidor al acequinocilo.

Por lo tanto, la EFSA propone modificar el LMR existente de 0.01 a 0.3 mg/kg en la Unión Europea, para las mercancías correspondientes a chiles dulces/pimientos morrones.

Referencia: EFSA. (04 de marzo 2022). Modification of the existing maximum residue level for acequinocyl in sweet peppers/bell peppers. <https://www.efsa.europa.eu/es/efsajournal/pub/7175>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **Internacional: FAO publicó informe sobre riesgos asociados con los alimentos.**



Producción convencional (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicó sobre el nuevo informe sobre la seguridad alimentaria y los factores que influyen en ella, como es el caso de la inocuidad y el aumento de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

De acuerdo con el informe, se menciona que algunos de los temas de la alimentación y la agricultura con enfoque en la inocuidad, son: cambio climático, nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción, el creciente número de granjas y huertas en nuestras ciudades, cambios en el comportamiento de los consumidores, la economía circular, la ciencia del microbioma, la innovación científica, y el fraude alimentario.

Asimismo, resaltaron que dentro de los hallazgos del informe esta la exposición a contaminantes, la cual ha recibido mucha atención por el impacto del cambio climático y cómo influye en el efecto de los contaminantes sobre los ecosistemas agrícolas, ya que se ha observado que no únicamente los está haciendo más resistentes a las plagas, sino también está propiciando el desarrollo de micotoxinas.

Por último, mencionan la importancia de los sistemas de inteligencia, los cuales se encargan de recopilar y analizar información con el objetivo de coadyuvar a los países y regiones a generar estrategias entorno a la inocuidad alimentaria.

Referencia: FAO. (07 de marzo de 2022). New FAO report highlights possible benefits and risks associated with tomorrow's food. Recuperado de: <https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-report-future-food-foresight/en>