



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**22 de noviembre de 2022**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Canadá: La CFIA realiza retiros de queso, por contaminación física y microbiológica.....	2
EUA: El USDA anuncia financiamiento para monitoreo de la resistencia a los antimicrobianos.....	3
Unión Europea: Diversos países comparten experiencias en la lucha contra la resistencia a los antimicrobianos.....	4

## DIRECCIÓN EN JEFE

### **Canadá: La CFIA realiza retiros de queso, por contaminación física y microbiológica.**



Imagen: <https://queapetito.com>

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó el retiro de mercado de queso cottage y queso blando sin madurar, debido a la presencia de plástico y posible contaminación con la bacteria patógena *Clostridium botulinum*, respectivamente.

La comunicación se realizó mediante dos notificaciones de 'Retiros y Alertas de Inocuidad', publicadas en el portal oficial del gobierno de Canadá.

La primera notificación especifica el retiro del producto '4% Milkfat Min. Cottage Cheese' (queso cottage, marca Lactaid, presentación de 453 g, código UPC 041383155482), de la empresa Mehadrin Milk Products Inc., debido a que se encontró material extraño (plástico). Dicho producto se vendió en las provincias de Ontario y Quebec.

La segunda notificación señala el retiro del producto 'Labneh - Soft Unripened Cheese in Vegetable Oil' (queso blando sin madurar, en aceite vegetal, marca Mounet Group, código UPC 616833538674), de la empresa Groupe Mounet Inc., debido a su posible contaminación con *Clostridium botulinum*. Dicho producto se vendió en la provincia de Quebec; no se han reportado enfermedades asociadas con su consumo. La CFIA está llevando a cabo una investigación que puede conducir al retiro de otros productos.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de queso procedente de Canadá.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros físicos y microbiológicos.

#### Referencias:

Canadian Food Inspection Agency (noviembre de 2022). Lactaid brand 4% Milkfat Min. Cottage Cheese recalled due to plastic. <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/lactaid-brand-4-milkfat-min-cottage-cheese-recalled-due-plastic>

Canadian Food Inspection Agency (noviembre de 2022). Marca Labneh del Grupo Mounet - Queso blando sin madurar en aceite vegetal retirado del mercado debido a la posible presencia de bacterias peligrosas. <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/mounet-group-brand-labneh-soft-unripened-cheese-vegetable-oil-recalled-due-potential>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: El USDA anuncia financiamiento para monitoreo de la resistencia a los antimicrobianos.**



Imagen: CODEINEP.

Recientemente, el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), anunció que está poniendo a disposición 3 millones de dólares, en acuerdos de cooperación para crear tableros de control destinados al monitoreo de la resistencia a los antimicrobianos (RAM).

Como antecedente, se menciona que la RAM es importante para el APHIS, el sector agrícola y la salud pública, por la relevancia de los antimicrobianos para tratar infecciones graves.

Se señala que los tableros de control, a desarrollarse a través de asociaciones público-privadas, se utilizarán para mejorar el acceso a la información sobre la RAM en animales domésticos, al ayudar a comprender mejor este tema en la producción de ganado y aves de corral; tales herramientas se utilizarán para monitorear tendencias en los patrones de resistencia, detectar casos emergentes de resistencia e indagar las relaciones entre la RAM y las prácticas de sanidad animal. Los proyectos apoyarán las metas del APHIS sobre: el desarrollo de tableros de control de la RAM que permitan rastrear la propagación de microbios resistentes, en animales domésticos; desarrollar métodos para proteger la confidencialidad de los datos de dichos tableros; identificar necesidades y preferencias de los usuarios de la información; y explorar aspectos sobre el manejo de los datos generados.

Finalmente, se menciona que las instancia elegibles para financiamiento incluyen, entre otras, a: los departamentos estatales de agricultura; oficinas estatales de sanidad animal; instituciones de educación superior; organizaciones de productores de ganado, aves de corral o acuicultura, estatales o nacionales; organizaciones veterinarias estatales, nacionales, aliadas o regionales; organizaciones especializadas reconocidas por la Asociación de Medicina Veterinaria de EUA y asociaciones sin fines de lucro. El financiamiento estará abierto del 21 de noviembre de 2022 al 20 de febrero de 2023.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: U.S. Department of Agriculture (noviembre de 2022). USDA Announces \$3 Million in Funding Opportunities for Antimicrobial Resistance Dashboard Development. [https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa\\_by\\_date/sa-2022/amr-funding-opportunities](https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2022/amr-funding-opportunities)

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Internacional: Diversos países comparten experiencias en la lucha contra la resistencia a los antimicrobianos.**



Créditos: FSN, 2022

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se informó que diversos países comparten experiencias sobre la lucha contra la resistencia a los antimicrobianos, durante la Semana Mundial de Concientización sobre los Antimicrobianos (SMCA), que se está llevando a cabo del 18 al 24 de noviembre del presente año.

De acuerdo con el comunicado, los países que comparten sus experiencias sobre la resistencia a los antimicrobianos (RAM) son: Nueva Zelanda, Australia, Reino Unido y naciones de Europa.

Se menciona que los objetivos de la SMCA incluyen fortalecer la prevención y el control de infecciones en las unidades de producción e instalaciones de la industria alimentaria, así como implementar las mejores prácticas en la agricultura y, en general, en la producción de alimentos, según la Organización Mundial de la Salud (OMS). Asimismo, contemplan reducir la cantidad de antimicrobianos que se utilizan en el sistema agroalimentario en al menos 30 a 50%, para el año 2030, manteniendo antimicrobianos de importancia crítica en medicina humana.

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

Referencia: Food Safety News (21 de noviembre de 2022). Los países comparten acciones para abordar la resistencia a los antimicrobianos. <https://www.foodsafetynews.com/2022/11/countries-share-actions-to-tackle-antimicrobial-resistance/>