



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



05 de octubre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de quesos por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en ajonjolí procedente de Nigeria.	3
México: Factores asociados con la intensidad de uso del glifosato en el cultivo de maíz, en Chiapas.	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de quesos por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: FDA

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó que la empresa Swiss American, de Saint Louis, Missouri, está retirando del mercado quesos tipo Brie, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El retiro inició luego de que la empresa Old Europe Cheese Inc. alertara que sus productos podrían estar contaminados con *L. monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: St Louis Domestic Brie Wedge de 7 oz, con UPC 041563 263709; St Louis Domestic Cut Brie Wedge-6 lb RW de peso variable, con UPC 041563 370018; St Louis Brie de peso variable, con UPC 21107100000; St Louis Brie Pre Cut Wedges de 16 oz, con UPC 00021565000000 y St Louis Cw Brie Wheel de 16 oz, con UPC 00021171800000.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de varios tipos de queso procedentes de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), en la producción y procesamiento primario; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA'.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (04 de octubre 2022). Swiss American Participates in Manufacturer Old Europe's Recall of Brie and Camembert. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/swiss-american-participates-manufacturer-old-europes-recall-brie-and-camembert>

DIRECCIÓN EN JEFE

Grecia: Detección de *Salmonella* sp. en ajonjolí procedente de Nigeria.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Grecia detectaron, con base en un control fronterizo, *Salmonella* sp. en ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* sp., cuando el límite máximo permisible en Grecia es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Finalmente, se menciona que se realizó tratamiento térmico al cargamento.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importación de ajonjolí procedente de Nigeria.

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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (14 de septiembre de 2022). NOTIFICATION 2022.5769. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/572644>

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Factores asociados con la intensidad de uso del glifosato en el cultivo de maíz, en Chiapas.



Imagen: INIAP. Venezuela.

Recientemente, investigadores de distintas instituciones académicas y científicas de México, y una de Italia, publicaron una pre-impresión de un estudio sobre la intensidad del uso del herbicida glifosato, por parte de pequeños productores de maíz del estado de Chiapas.

Como antecedente, se menciona que, a pesar de ser el herbicida más utilizado en México y el mundo, existe poca información sobre los factores que determinan un mayor o menor uso del glifosato, en diferentes contextos socio-ecológicos.

Por lo anterior, el estudio tuvo como objetivo explorar la influencia de distintas variables sociales y de manejo agrícola, sobre la intensidad de uso de glifosato en cultivos de maíz de pequeños agricultores (<8ha) de Chiapas, para lo cual se aplicó un cuestionario y entrevistas semiestructuradas a 142 familias de este tipo de productores, en cuatro regiones de dicho estado. Los datos fueron analizados mediante árboles de regresión.

Los resultados mostraron que el volumen promedio de glifosato utilizado por productor (para las cuatro regiones), durante un ciclo agrícola, fue de 2.7 litros/ha. Entre las variables que se asociaron con un mayor uso de glifosato y herbicidas en general, se encuentran: parcelas pequeñas (<0.67 ha), población indígena, agricultores más jóvenes, pocos familiares, condiciones de temporal y parcelas sin mecanización.

Finalmente, los investigadores resaltan que los resultados del estudio pueden ayudar al diseño de políticas de uso de herbicidas contextualizadas, consistentes con la heterogeneidad socio-ecológica de México.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP), lo que permite reducir los posibles riesgos de contaminación química.

Referencia: Astier, M. et al. (5 de octubre de 2022). Exploring the complexity of smallholders' intense use of glyphosate in maize crops from South Mexico: remarks for an ongoing agroecological transition. *Frontiers in Sustainable Food Systems*. Provisionally accepted: The final, formatted version of the article will be published soon. Recuperado de: <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fsufs.2022.908779/abstract>