



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



05 de septiembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de hongos enoki por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
EUA: California aprueba legislación para limitar el uso de plaguicidas que afectan a insectos polinizadores.	3
EUA: Retiro de salmón ahumado por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de hongos enoki por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado

Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés), se dio a conocer que la empresa WK Produce está retirando del mercado hongos enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Enoki Mushroom”, el Código Universal del Producto (UPC) es 6 950319 388884. Este viene en porciones de 150 g y fue vendido en las provincias de Columbia Británica, Alberta y Ontario, y es posible que se haya distribuido en otras provincias y territorios.

El retiro derivó de los resultados de las pruebas de la CFIA, la cual continúa la investigación, que puede dar lugar a la retirada de otros productos. Además, está verificando que la compañía esté retirando del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de este producto.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumirlo, venderlo o distribuirlo; sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

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

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:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (02 de septiembre de 2022). Enoki Mushroom recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/enoki-mushroom-recalled-due-listeria-monocytogenes-1>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: California aprueba legislación para limitar el uso de plaguicidas que afectan a insectos polinizadores.



Imagen: <https://mexico.infoagro.com/>

Recientemente, a través del portal Environment America, se dio a conocer que el Senado del estado de California, EUA, aprobó una legislación para limitar el uso de plaguicidas neonicotinoides, debido a las afectaciones que ocasionan a las abejas y otros insectos polinizadores.

Como antecedente, se menciona que las afectaciones de los plaguicidas referidos incluyen, entre otros, daños a

la reproducción de las abejas, además de que hacen que sus viajes de recolección de polen sean más largos y agotadores. Asimismo, investigaciones revelan que la presencia de estos plaguicidas en el medio ambiente de California, están ocasionando mortalidad de abejas y otros polinizadores, lo que afecta a los cultivos agrícolas cuya producción depende de dichos insectos.

El comunicado señala que el proyecto de ley prohibiría el uso de los neonicotinoides en céspedes, jardines y campos de golf, con excepciones para combatir las plagas invasoras y otros casos específicos. Con ello, se espera proteger a más de 1,600 especies de abejas nativas de California (que representan un tercio de todas las de Norteamérica), particularmente a las que están en peligro de extinción (una de cada cuatro especies), coadyuvando además con la producción agrícola y apícola de tal entidad de EUA.

Finalmente, se comenta que, si la legislación es firmada por el gobernador de California, dicho estado se sumaría a otras entidades que han implementado límites similares al uso de neonicotinoides (Maine, Nueva Jersey y Nueva York).

Cabe señalar que México realiza acciones de inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos, como los plaguicidas.

Referencia: Environment America (30 de agosto de 2022). Statement: California State Senate passes legislation to limit bee-killing pesticides. Recuperado de: <https://environmentamerica.org/media-center/statement-california-state-senate-passes-legislation-to-limit-bee-killing-pesticides/>

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Producto retirado

Recientemente, a través del portal Food Poison Journal, se dio a conocer que la empresa St. James Smokehouse de Miami, Florida, retiró del mercado 93 cajas de salmón ahumado, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Scotch Reserve Scottish Smoked Salmon” (Producto de Escocia), el Código Universal del Producto (UPC) es 060022710356 y No. De lote: 123172. Este viene en porciones de 4 oz (113.398 g) y fue vendido en tiendas de los estados de Alabama, Colorado, Florida, Illinois, New Jersey, New York, Massachusetts, Washington, Virginia y Wisconsin, así como comercios de Safeway Washington State, entre febrero y junio de 2022.

El retiro derivó de los resultados de un muestreo de rutina realizado por el Departamento de Agricultura del Estado de Washington, el cual reveló que el producto contenía a la bacteria.

Se menciona que hasta el viernes 02 de septiembre no se habían reportado enfermedades asociadas con el consumo de este producto.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumirlo; sino desecharlo o devolverlo al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de salmón ahumado procedente de EUA ni de Escocia.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad, acuícola y pesquero, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; 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:

Food Poison Journal. (03 de septiembre 2022). Smoked Salmon recalled over *Listeria* fears. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/smoked-salmon-recalled-over-listeria-fears-2/>