



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



28 de septiembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de varios tipos de queso, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Canadá: Retiro de ostras por posible contaminación con <i>Salmonella sp</i>	3
Unión Europea: Estados miembros apoyan propuesta de reducción de límites máximos de residuos de plaguicidas nocivos para abejas.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de varios tipos de queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la empresa Keswick Creamery at Carrock Farm LLC, de Newburg, Pensilvania, está retirando del mercado varios tipos de queso, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

De acuerdo con la notificación, los quesos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: Ploughman Cider Wash Tomme, Vulkwin's Folly Scratch 2, Wallaby, Calverley, Feta, Vermeer y Havarti (paquetes de 4 oz a 12 oz); y Whole Milk Ricotta, Bovre y Quark (envase transparente de 8 oz y 16 oz). Se precisa que estos son de los tipos: Aged raw milk cheese, Aged raw milk cheese, Aged raw milk cheese, Aged raw milk cheese, Aged raw milk cheese, Pasteurized milk cheese, Pasteurized milk cheese, Bovre, Pasteurized milk cheese y Vermeer Cheese.

Los productos potencialmente referidos se distribuyeron previamente a tiendas agrícolas y mercados de agricultores en Washington D. C., Maryland, Virginia y Pensilvania. El retiro de los mismo inició el 25 de agosto y está en curso.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino desecharlo.

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; 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 Safety News. (27 de septiembre 2022). Keswick Creamery recalls cheeses because of potential *Listeria* contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/09/keswick-creamery-recalls-cheeses-because-of-potential-listeria-contamination/>

DIRECCIÓN EN JEFE

Canadá: Retiro de ostras por posible contaminación con *Salmonella* sp.



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 Oyster Kings Inc. está retirando del mercado ostras, por posible contaminación con *Salmonella* sp.

Los productos potencialmente afectados son Choice Oysters, Cocktail

Oysters y Jewel Oysters, de las marcas: Acadian Gold Oysters, Acadian Pearl Oysters, Baccarat, Capitaine Barney Oysters, Coffret De L'Acadie, Honeymoon, No. 69, Nuit Blanche, Opus y Point. G. Estos fueron vendidos en las provincias de Ontario y Quebec, y es posible que se hayan distribuido en otros territorios.

El retiro derivó de los resultados de las pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire 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 las ostras. Asimismo, continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar a la retirada de otros productos.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir, vender o distribuir el producto, 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 ostras procedentes de Canadá. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola y Pesquera, 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). (27 de septiembre de 2022). Various brands of oysters recalled by Oyster Kings Inc. due to Salmonella. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/various-brands-oysters-recalled-oyster-kings-inc-due-salmonella>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Estados miembros apoyan propuesta de reducción de límites máximos de residuos de plaguicidas nocivos para abejas.



Imagen libre.

Recientemente, a través del portal Agrodiario, se dio a conocer que los Estados miembros de la Unión Europea (UE) manifestaron su apoyo a la propuesta de la Comisión Europea (CE), de reducir los límites máximos de residuos (LMRs) de plaguicidas que dañan a las abejas.

Como antecedente, se menciona que la CE precisó, en un comunicado, que las evaluaciones de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) evidencian un riesgo elevado

para los polinizadores, por el uso de los ingredientes activos neonicotinoides clotianidina y tiametoxam, conocidos por sus efectos nocivos sobre las abejas.

El comunicado señala que, tras consultas con los miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), la propuesta del Ejecutivo comunitario sobre la reducción de los LMRs fue presentada en el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos, donde recibió el respaldo de una mayoría cualificada de los Estados miembros de la UE. Por lo tanto, será enviada a la Eurocámara y al Consejo de la UE, cuya respuesta deberá ser emitida en un plazo máximo de dos meses.

Se indica que, en caso de que las dos últimas instancias referidas avalen la reducción de los LMRs, la regulación correspondiente se adoptaría a principios de 2023, y sería aplicable a la producción de alimentos en los 27 países de la UE, así como a la importación de alimentos provenientes de otras naciones.

Finalmente, se resalta que la regulación propuesta es un paso muy importante en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, en un escenario global.

Referencia:

Agrodiario (28 de septiembre de 2022). Los países de la UE apoyan rebajar el límite de residuos en los pesticidas nocivos para las abejas. Recuperado de: https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/3905788/paises-ue-apoyan-rebajar-limite-residuos-pesticidas-nocivos-abejas?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter%20www.agrodiario.com