



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



19 de abril de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Francia: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso tipo Brie.....	2
España: Detección de enterobacterias resistentes a múltiples antibióticos, en carne comercializada en supermercados.....	3
EUA: La EPA emite propuesta de registro de los plaguicidas agrícolas pyraclonil y fluazaindolizina.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Francia: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso tipo Brie.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una inspección interna de una empresa de Francia, se detectó *Listeria monocytogenes* en queso tipo Brie de Melun.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó

'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Francia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue el retiro, tanto de mercado como de los productos adquiridos por consumidores, en Francia. Se indica que el producto potencialmente contaminado también se distribuyó en Japón.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México realizó importaciones de queso tipo Brie procedente de Francia.

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 microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (18 de abril de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.2579. Detection of *Listeria monocytogenes* in Brie cheese from france. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/606710>

DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de enterobacterias resistentes a múltiples antibióticos, en carne comercializada en supermercados.



Fuente: New Food

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que investigadores de la Universidad de Santiago de Compostela-Lugo, en España, y otros centros de investigación, publicaron un estudio en el que detectaron contaminación por enterobacterias resistentes a múltiples antibióticos, en carne comercializada en supermercados de ese país.

Como parte de la metodología, los investigadores colectaron aleatoriamente 100 productos cárnicos de pollo, pavo, res y cerdo (25 muestras de cada uno), en supermercados de la ciudad de Oviedo, durante 2020, las cuales fueron analizadas para la detección de contaminación por las bacterias resistentes.

A manera de resultados, se identificó a *E. coli* multirresistente en 40% de los productos cárnicos analizados. Los aislamientos multirresistentes incluyeron a *E. coli* productora de betalactamasas de espectro extendido (BLEE) y de enzimas que confieren resistencia a la mayoría de los antibióticos betalactámicos (como penicilinas, cefalosporinas y aztreonam); las muestras positivas a dicha cepa correspondieron a pavo (68%), pollo (56%), res (16%) y cerdo (12%). También se recuperaron 12 aislamientos de *K. pneumoniae* en 10% de los productos (siete de pollo, dos de pavo y uno de cerdo).

Finalmente, los investigadores resaltan la necesidad de realizar evaluaciones periódicas de los niveles de contaminación por bacterias resistentes a múltiples antibióticos, en productos cárnicos.

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 microbiológicos.

Referencias:

Food Safety News. (18 de abril de 2023). A group of *E. coli* found in Spanish meat samples. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/04/a-group-of-e-coli-found-in-spanish-meat-samples/>

<https://www.newfoodmagazine.com/news/191380/e-coli-found-in-40-percent-of-supermarket-meat-samples/>

<https://www.wattagnet.com/articles/47112-e-coli-superbugs-found-in-40-of-retail-poultry-meat>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La EPA emite propuesta de registro de los plaguicidas agrícolas pyraclonil y fluazaindolizina.



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

Recientemente, la Agencia de Protección Ambiental (EPA) de EUA emitió propuesta de registro de dos nuevos ingredientes activos (pyraclonil y fluazaindolizina), para el control de malezas en el cultivo de arroz, y de nematodos en hortalizas y frutales, respectivamente.

Con respecto al pyraclonil (formulado en gránulos, para aplicarse vía aérea) se señala que actualmente es utilizado solamente en el estado de California, para el control de pastos y malezas de hoja ancha, en preemergencia y postemergencia temprana. Se refiere que, conforme a la evaluación de riesgos del herbicida, la EPA determinó que: no hay preocupaciones de riesgo para la salud humana, pero sí para especies de plantas acuáticas, peces de agua dulce e invertebrados marinos; por lo que la propuesta incluye medidas para proteger a organismos no objetivo, incluidas las especies en peligro de extinción y amenazadas.

Con relación a la fluazaindolizina, destinada al control de nematodos en hortalizas como zanahoria, calabaza, tomate, berenjena, papa y malanga, además de frutales como naranja, durazno, almendro y vid, se indica que el estudio de determinación de efectos, realizado por la EPA, encontró que: no tendría efectos significativos en 212 especies de la Lista Federal de Especies en Peligro de Extinción y Amenazadas, ni en 39 de sus hábitats críticos; hay baja probabilidad de que afecte a 125 de esas especies y 18 hábitats; y podría afectar negativamente a 18 especies y 3 hábitats críticos de dicha lista. Adicionalmente, se proponen medidas para proteger a la malva de Kern (*Eremalche parryi* ssp. *kernensis*; en peligro de extinción), como limitar geográficamente el uso del plaguicida y restringir su aplicación con microaspersores.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias:

U.S. Environmental Protection Agency (EPA) (17 de abril de 2023). EPA Proposes Registration of New Pesticide for Use on Rice. <https://www.epa.gov/pesticides/epa-proposes-registration-new-pesticide-use-rice>

U.S. Environmental Protection Agency (EPA) (17 de abril de 2023). EPA Issues Revised Proposed Registration Decision of Fluazaindolizine to Address Exposures to Endangered Species and Their Critical Habitats. <https://www.epa.gov/pesticides/epa-issues-revised-proposed-registration-decision-fluazaindolizine-address-exposures>