



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**17 de enero de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	2
Uruguay: Prohíbe la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos del departamento de Rocha, por detección de toxinas lipofílicas. ....	3
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.....	4
Unión Europea: Añade larvas de <i>Alphitobius diaperinus</i> a la lista de nuevos alimentos para consumo humano.....	5



## Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), se dio a conocer que la empresa Fromagerie La Vache à Maillotte está retirando del mercado queso blando, madurado en la superficie, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Mélo-Dieux – Surface-ripened soft cheese”, marca La Vache à Maillotte, código R 61522FE2023, porciones de 275 g. Este fue vendido en la provincia de Quebec, y es posible que también se haya distribuido a otras provincias y territorios de Canadá.

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 del producto. Asimismo, continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

Finalmente, se exhorta a la población en general 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 queso madurado precedente de Canadá.

Cabe señalar que México realiza 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:

Canadian Food Inspection Agency (CFIA). (16 de enero de 2023). La Vache à Maillotte brand Mélo-Dieux – Surface-ripened soft cheese recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/vache-maillotte-brand-melo-dieux-surface-ripened-soft-cheese-recalled-due-listeria>

Food Safety News. (16 de enero de 2023). Soft cheese recalled in Canada over *Listeria* concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/01/soft-cheese-recalled-in-canada-over-listeria-concerns/>



## Uruguay: Prohíbe la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos del departamento de Rocha, por detección de toxinas lipofílicas.



Fuente: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay

Recientemente, a través del portal oficial del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay, se dio a conocer la Resolución N° 13/2023 mediante la cual se prohíbe la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos del departamento de Rocha, por detección de toxinas lipofílicas.

La Resolución establece que, a partir del 13 de enero del presente año, y hasta que se emita una nueva disposición legal, queda prohibida la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos (mejillones,

almejas y berberechos) procedentes del Departamento de Rocha, debido a la detección de toxinas lipofílicas.

Las toxinas lipofílicas son sustancias producidas por distintas especies marinas de dinoflagelados, diatomeas y cianobacterias, durante las mareas rojas. La acumulación de éstas en los alimentos de origen marino para consumo humano, principalmente en especies como los moluscos bivalvos, representa un riesgo para la salud pública, ya que pueden provocar intoxicaciones graves.

Finalmente, se indica que la medida no comprende el consumo de pescados, calamares y camarones.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México no ha realizado importaciones de mejillones, almejas o berberechos procedentes de Uruguay.

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 químicos.

### Referencias:

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay. (13 de enero de 2023). Resolución 13/23 - Veda Rocha moluscos bivalvos. Recuperado de: <https://www.gub.uy/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/comunicacion/noticias/resolucion-1323-veda-rocha-moluscos-bivalvos>

[file:///C:/Users/rafael.sanchez.i/Downloads/Resolucion%20N13\\_23%20Veda%20Rocha%20moluscos%20bivalvos%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/rafael.sanchez.i/Downloads/Resolucion%20N13_23%20Veda%20Rocha%20moluscos%20bivalvos%20(1).pdf)

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.

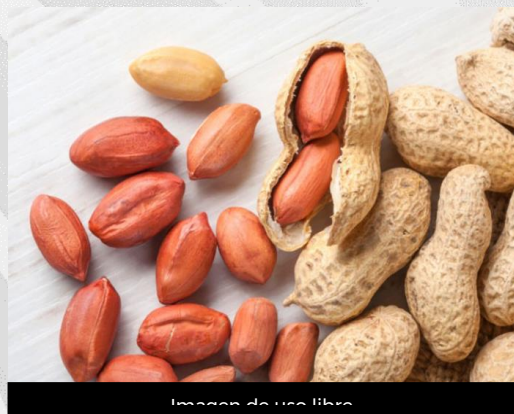


Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó una concentración de 4.1  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1, cuando el

límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 2  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb.

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

Finalmente, se menciona que las autoridades de Países Bajos realizaron detención oficial del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 EUA ha realizado exportaciones de cacahuete a México.

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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de enero de 2022). NOTIFICATION 2023.0371. Aflatoxin B1 in U.S.A. peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/590906>



### Unión Europea: Añade larvas de *Alphitobius diaperinus* a la lista de nuevos alimentos para consumo humano.



Larvas de *A. diaperinus*. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Diario Oficial de la Unión Europea, se dio a conocer el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/58 de la Comisión, mediante el cual se autoriza la comercialización de larvas del escarabajo del estiércol (*Alphitobius diaperinus*), como nuevo alimento para consumo humano.

Como antecedente, se menciona que, el 07 de enero de 2018, la empresa Ynsect NL B.V. presentó a la Comisión la solicitud para comercializar en la UE las formas congelada, en pasta, desecada y en polvo, de las larvas de *A. diaperinus*, como nuevo alimento. Por lo anterior, en julio de 2018, la Comisión pidió a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) realizar la evaluación de dicha solicitud.

En abril de 2022, la EFSA concluyó que el dictamen proporciona motivos suficientes para establecer que las formas congelada, en pasta, desecada y en polvo, de las larvas de *A. diaperinus*, en las condiciones de uso evaluadas, cumplen los requisitos para su comercialización. Sin embargo, también recomendó profundizar en la investigación sobre las posibles alergias a dichas larvas, pues apuntó que en caso de haber alérgenos en el sustrato con el que estas se alimentan, podrían encontrarse en los productos para consumo humano. Asimismo, se indica que los productos que contengan este tipo de sustancias, no deben ser consumidos por personas menores de 18 años, debiendo establecerse un requisito de etiquetado, para informar adecuadamente a los consumidores.

Derivado de la evaluación de toda la información presentada por la empresa solicitante, la comisión determinó lo siguiente: 1) autorizar la comercialización, en la Unión Europea, de las formas congelada, en pasta, desecada y en polvo, de las larvas de *A. diaperinus*, por lo que estas se incluirán en la lista de nuevos alimentos; 2) solo la empresa Ynsect NL B.V. está autorizada a comercializar el nuevo alimento durante un período de cinco años a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento, a menos que un solicitante posterior obtenga otra autorización.

#### Referencia:

Diario Oficial de la Unión Europea. (05 de enero de 2022). REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2023/58 DE LA COMISIÓN, por el que se autoriza la comercialización de las formas congelada, en pasta, desecada y en polvo de las larvas de *Alphitobius diaperinus* (escarabajo del estiércol) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32023R0058&qid=1673975004729>

<https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/4133605/ue-anade-larvas-escarabajos-lista-nuevos-alimentos-consumo-humano>