



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



13 de febrero de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i>	3
Argentina: Investigadores diseñan un dispositivo para la detección y monitoreo ambiental de plaguicidas.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Producto retirado. Fuente: CFIA

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) dio a conocer que la empresa Le Fromage au Village Inc. está retirando del mercado queso cheddar de leche cruda, por posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta:

“Le Cru du Clocher raw milk cheddar cheese”, marca Le Fromage au Village, Código Universal de Producto (UPC) 6 73536 00051 8, porciones de 160 g; y “Le Cru du Clocher raw milk cheddar cheese”, marca Le Fromage au Village, en porciones variables. Estos fueron vendidos en las provincias de Ontario, Quebec y en línea, y es posible que también se hayan distribuido a otras provincias y territorios de Canadá.

El retiro derivó de los resultados de pruebas realizadas durante la investigación de un brote de enfermedades transmitidas por alimentos, por parte de la CFIA. Se precisa que han sido reportados casos de personas enfermas, posiblemente asociadas con el consumo de los quesos referidos, por lo que se están realizando más pruebas de laboratorio que podrían derivar en el retiro de otros productos.

Finalmente, se exhorta a la población en general a no consumir, vender o distribuir los productos, sino desecharlos o devolverlos 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 cheddar procedente de Canadá.

Cabe señalar que México realiza acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Canadian Food Inspection Agency (CFIA). (12 de febrero de 2023). Le Fromage au Village brand Le Cru du Clocher raw milk cheddar cheese recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/fromage-au-village-brand-cru-du-clocher-raw-milk-cheddar-cheese-recalled-due-listeria>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con *Escherichia coli*.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa Alberta Ltd. está retirando del mercado (por tercera vez desde agosto de 2022) queso Panner fresco, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Escherichia coli*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Fresh Paneer Cheese”, marca Mother

Dairy, Código Universal de Producto (UPC) 6 98708 98764 0, porciones de 1.9 kg. Este fue vendido en las provincias de Alberta y Manitoba.


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 Panner fresco procedente de Canadá.

Cabe señalar que México realiza acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News. (10 de febrero de 2023). Mother Dairy Paneer recalled for third time since August over *E. coli* concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/02/mother-dairy-paneer-recalled-for-third-time-since-august-over-e-coli-concerns/>

DIRECCIÓN EN JEFE**Argentina: Investigadores diseñan un dispositivo para la detección y monitoreo ambiental de plaguicidas.**

Investigadora trabajando con AR-PUF. Créditos: INTA.

Recientemente, a través del sitio web del diario 'El País', se dio a conocer que investigadores del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Paraná, Argentina, diseñaron un dispositivo para la detección y monitoreo de plaguicidas en el aire, al que denominaron AR-PUF.

Como antecedente, se menciona que la creación de AR-PUF surgió del hallazgo de residuos de glifosato en la

atmósfera, en distintas localidades de la provincia Entre Ríos, de Argentina, lo que planteó la necesidad de contar con un dispositivo para monitorear este herbicida y su metabolito principal (ácido aminometilfosfónico).

El comunicado señala que AR-PUF es un muestreador de aire de alto volumen, que permite la captura de los plaguicidas presentes en fase de vapor o de partículas. El equipo toma muestras de aire con una bomba de aspiración; luego, este aire pasa por filtros especiales que capturan los plaguicidas; posteriormente, los filtros son llevados a un laboratorio para la determinación de las concentraciones de los agroquímicos de interés. Se precisa que el equipo puede tener aplicaciones para fines diversos, tales como: evaluaciones de riesgo de contaminantes; investigaciones sobre estrategias de manejo integrado de plagas, nuevas tecnologías y desarrollo de bioinsumos; y estudios en el área de la salud, entre otros.

Finalmente, se comenta que la fabricación nacional del dispositivo descrito permitirá un bajo costo del mismo y facilidad para su adquisición.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluido el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

El País (12 de febrero de 2023). Un 'cazaplaguicidas' hecho en Argentina: creado un dispositivo para monitorear pesticidas en el aire. Recuperado de: <https://elpais.com/america-futura/2023-02-12/un-cazaplaguicidas-hecho-en-argentina-creado-un-dispositivo-para-monitorear-pesticidas-en-el-aire.html>