



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



3 de mayo de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de leche cruda de vaca, por posible contaminación con <i>Campylobacter jejuni</i>	2
Taiwán: Detección del virus de la Hepatitis A en frutillas congeladas procedentes de Chile.....	3
Canadá: Propone nuevo límite máximo de residuos para el butóxido de piperonilo, en cereales.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de leche cruda de vaca, por posible contaminación con *Campylobacter jejuni*.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que una marca de leche cruda de vaca, producida por la empresa Raw Farm LLC (del condado de Fresno, California), está siendo retirada del mercado, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Campylobacter jejuni*.

El problema se descubrió a partir de análisis realizados por el Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA), que identificaron la presencia de la bacteria en el producto, por lo que se determinó una cuarentena del mismo en todo el estado, así como su retiro del mercado. Se precisa que el producto viene en galones de plástico de 64 y 128 oz, que muestran los siguientes datos en la etiqueta: "Raw Farm Whole Raw Milk"; fecha preferente de consumo 05 de mayo de 2023.

Finalmente, se menciona que, hasta ahora, no ha habido informes de enfermedades o reacciones adversas, asociadas con el consumo del producto referido. No obstante, las Autoridades instan a quienes lo hayan adquirido a no consumirlo, sino desecharlo.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México no realizó importaciones de leche cruda de vaca procedente 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 en la producción y procesamiento primario; 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. (02 de mayo 2023). Raw milk recalled in California after testing finds *campylobacter* bacteria. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/05/raw-milk-recalled-in-california-after-testing-finds-campylobacter-bacteria-2/>



DIRECCIÓN EN JEFE



Taiwán: Detección del virus de la Hepatitis A en frutillas congeladas procedentes de Chile.



Producto retirado. Fuente: FDA

Recientemente, a través del portal Fresh Plaza, se dio a conocer que, con base en un control de mercado, las autoridades de Taiwán detectaron el virus de la Hepatitis A, en frutillas congeladas procedentes de Chile.

Como antecedente, se menciona que, hasta el 27 de abril del presente año, Taiwán había registrado 30 casos de hepatitis A, dos de ellos asociados a productos importados.

La notificación señala que los especialistas de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Taiwán (TFDA) realizaron la inspección y análisis de

muestras obtenidas de bolsas del producto “Kirkland Signature Three Berries Blend” (compuesto de una mezcla de frambuesas, arándanos y moras), en tiendas de la empresa Costco. Estos revelaron la presencia del virus, por lo que se determinó el retiro del producto contaminado (aproximadamente 367.43 kg).

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto referido, 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 frutillas congeladas procedentes de Chile.

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

Referencias:

Fresh Plaza. (02 de mayo de 2023). Taiwan finds hepatitis A virus in Costco berries. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/asia/article/9525417/taiwan-finds-hepatitis-a-virus-in-costco-berries/>
<https://www.taiwannews.com.tw/en/news/4877453>



Canadá: Propone nuevo límite máximo de residuos para el butóxido de piperonilo, en cereales.



Imagen: <https://fumitecparaguay.com>

Recientemente, el Servicio Agrícola Exterior del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-FAS), informó que la Agencia Reguladora de Manejo de Plagas de Health Canadá (PMRA) propuso un nuevo límite máximo de residuos (LMR) para el butóxido de piperonilo, en cereales.

Como antecedente, se menciona que, en la decisión de reevaluación RVD2023-07, la

PMRA canceló el uso del butóxido de piperonilo para aplicación directa a cereales almacenados a granel o en sacos, debido a preocupaciones sobre su riesgo crónico potencial para la salud humana.

Por lo anterior, la propuesta busca revocar el LMR actual (20 ppm) del compuesto sinergista referido, para el caso de cereales (p. ej. cebada, maíz, arroz y trigo) sin procesar, y la entrada en vigor de un LMR general de 0.1 ppm, tanto para la producción nacional como para las importaciones de tales productos agrícolas. Se precisa que no se propone cambiar otros LMRs establecidos para el butóxido de piperonilo, en este momento, y que dicho compuesto continúa registrado en Canadá para otros fines, con modificaciones en la etiqueta y medidas de mitigación de riesgos.

Finalmente, se indica que la PMRA ha abierto una consulta pública, para que las partes interesadas envíen comentarios sobre el LMR propuesto; esta finalizará el 16 de mayo de 2023.

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

Referencia: USDA: Foreign Agricultural Service (FAS) (abril de 2023). Report Name: Canada Consults on Piperonyl Butoxide Proposed Maximum Residue Limits. Recuperado de:

https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Canada%20Consults%20on%20Piperonyl%20Butoxide%20Proposed%20Maximum%20Residue%20Limits_Ottawa_Canada_CA2023-0020.pdf