



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**17 de octubre de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Francia: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso.....	2
EUA: El FSIS anuncia continuación del programa de muestreo de productos de cerdo crudo.....	3
Unión Europea: Pospone la votación para extender la autorización de uso del glifosato por 10 años.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE

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



Imagen de uso libre

El 17 de octubre de 2023, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Francia, fue detectada la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*, en queso raclette.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' del microorganismo, cuando

el límite máximo permisible en Francia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se indica que el producto potencialmente contaminado también se distribuyó en Marruecos. Las medidas adoptadas fueron informar a los destinatarios y el retiro del mismo, del mercado.

En 2022, México importó diferentes tipos de queso de Francia. Cabe señalar que en el país se realizan 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de octubre de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.7069. Detection of *Listeria monocytogenes* in cheese. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/638323>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **EUA: El FSIS anuncia continuación del programa de muestreo de productos de cerdo crudo.**



Fuente: Food Safety Magazine

A través del portal Food Safety Magazine, el 13 de octubre de 2023 se comunicó que el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA- FSIS) anunció la continuación y los cambios al Programa de muestreo de productos de cerdo crudo.

Como antecedente, se menciona que el FSIS implementó el programa exploratorio de muestreo de productos de carne de cerdo cruda en mayo de 2015, con la finalidad de realizar pruebas de patógenos de interés para la salud pública, así como de organismos indicadores.

El comunicado señala que, personal del programa de inspección de la agencia (IPP), continuará analizando muestras de productos de cerdo, para detectar *Salmonella* spp. Asimismo, se precisa que los datos del muestreo se utilizarán para desarrollar políticas que coadyuven a reducir los niveles de la bacteria en productos de carne de cerdo cruda.

Finalmente, se indica que los cambios al programa de muestreo incluyen: aumentar la eficiencia de muestreo en los establecimientos; aclarar la descripción de cortes y productos terminados; detallar, en el Sistema de Información de Salud Pública (PHIS), que el IPP debe verificar el uso previsto de los productos de carne de cerdo cruda; especificar las instrucciones al IPP cuando el peso total de los productos cortados sea superior a 2 lb.

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 (SRRC), 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 Magazine. (13 de octubre de 2022). USDA-FSIS Continues Raw Pork Products Sampling Program With Changes. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8964-usda-fsis-continues-raw-pork-products-sampling-program-with-changes>



### Unión Europea: Pospone la votación para extender la autorización de uso del glifosato por 10 años.



El 16 de octubre de 2023, a través del portal de noticias AgNews, se comunicó que los 27 países miembros de la Unión Europea (UE), acordaron posponer para la primera quincena de noviembre de este año, la conformación del comité encargado de determinar la autorización de uso del herbicida glifosato por 10 años más, en dicha región.

Como antecedente, se destaca que, durante la última década, el glifosato ha sido el centro de un debate científico: mientras que la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer lo clasificó en 2015 como un "probable carcinógeno humano", la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA) determinó, en 2020, que no representaba un riesgo para la salud humana.

El comunicado señala que, el pasado viernes 13 de octubre, representantes de los países miembros de la Unión Europea se reunieron con el fin de determinar si se aprueba o no el uso del glifosato por 10 años más; sin embargo, debido que no se alcanzó la mayoría calificada, para ninguno de las dos opciones, la votación se pospuso para la primera quincena de noviembre. Se aclara que, en caso de que no llegar a un acuerdo en esa reunión, la Comisión Europea tomaría la decisión definitiva, antes de 14 de diciembre 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, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas (BUMP).

Referencia:

AgNews (16 de octubre de 2023). Los países de la UE no logran ponerse de acuerdo para ampliar la aprobación del glifosato. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---48032.htm>