



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



20 de septiembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de calabaza, por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i>	2
EUA: Autoridades de Nueva York emiten alerta para leche cruda, por su posible contaminación con <i>Campylobacter jejuni</i>	3
Australia: Suspende el uso de formulaciones a base de dimetoato en tratamientos postcosecha de aguacate y mango.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de calabaza, por posible contaminación con *Escherichia coli*.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 19 de septiembre de 2023 se dio a conocer que la empresa Safeway Fresh Foods, de Vineland, New Jersey, está retirando del mercado calabaza (*Cucurbita moschata*) cortada en cubos, por su posible contaminación con *Escherichia coli* O45.

Como antecedente, se menciona que el retiro derivó de pruebas de rutina

realizadas por el propio laboratorio de Safeway Fresh Foods, las cuales confirmaron la presencia de la bacteria.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Pre-cut organic butternut squash”, en contenedores de plástico de 2 lb, código de producto 20522. Este fue distribuido a tiendas Costco ubicadas en los estados de Washington, Maryland, Pensilvania y Virginia.

En 2023, México ha importado calabaza procedente de EUA. Cabe señalar que en el país 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; 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. (19 de septiembre de 2023). Butternut squash sold at Costco stores recalled because of *E. coli* contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/09/butternut-squash-sold-at-costco-stores-recalled-because-of-e-coli-contamination-2/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Autoridades de Nueva York emiten alerta para leche cruda, por su posible contaminación con *Campylobacter jejuni*.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 19 de septiembre de 2023 se dio a conocer que el Departamento de Agricultura y Mercados de Nueva York, emitió una alerta de salud pública para leche cruda de vaca, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Según el comunicado, el problema se descubrió mediante pruebas realizadas a la leche cruda vendida en Sunset View Creamer LLC (ubicado en Odessa, condado

de Schuyler), las cuales confirmaron la presencia de la bacteria patógena. Derivado de lo anterior, el departamento de salud emitió una alerta de salud pública y prohibió a la unidad de producción del hallazgo vender leche cruda, en tanto no se compruebe que el producto está libre de la bacteria.

Se precisa que, a la fecha de la alerta, no se habían registrado casos de infecciones relacionadas con el producto potencialmente contaminado.

México no ha realizado importaciones de leche cruda 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 (SRRC), incluyendo la atención a peligros microbiológicos; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia:

Food Safety News. (19 de septiembre de 2023). New York raw milk tests positive for *campylobacter*; public warning issued. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/09/new-york-raw-milk-tests-positive-for-campylobacter-public-warning-issued/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Australia: Suspende el uso de formulaciones a base de dimetoato en tratamientos postcosecha de aguacate y mango.



Imagen: <https://blogdefagro.com>

El 19 de septiembre de 2023, la Autoridad Australiana de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios (APVMA), emitió un Aviso de Suspensión del registro de ciertas formulaciones de insecticidas a base de dimetoato, para el tratamiento postcosecha de aguacate y mango.

La notificación precisa que se suspende el registro de 16 productos comerciales cuyo ingrediente activo es el dimetoato, así como las respectivas aprobaciones de sus etiquetas, debido a que no cumplen con los criterios de inocuidad y etiquetado, respectivamente. La decisión se basó en nueva información revisada por la APVMA, relacionada al ometoato (un producto de la degradación del dimetoato) en aguacate y mango, destacándose la superación de sus límites máximos de residuos, debido a la aplicación de las formulaciones como baño postcosecha (conforme a las instrucciones de las etiquetas).

Finalmente, se indica que la evaluación de la APVMA sobre la posible exposición dietética a los residuos de ometoato en mango y aguacate, reveló que el nivel de esta sustancia, en tales productos agrícolas, excede la dosis de referencia aguda (DRfA) combinada, de dimetoato/ometoato.

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

Referencia: Autoridad Australiana de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios (APVMA) (19 de septiembre de 2023). Notice of suspension – certain dimethoate products and labels. Gazette, Agricultural and veterinary chemicals No. APVMA 19. <https://apvma.gov.au/node/117571>

<https://news.agropages.com/News/NewsDetail---47795.htm>