



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



22 de septiembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Bélgica: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso procedente de Francia.	2
Noruega: Ampliación del retiro de productos de carne molida por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i>	3
Brasil: Desarrollo de nanoestructura para la liberación lenta y controlada de agroquímicos.	4

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen de uso libre

El 18 de septiembre 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 Bélgica, fue detectada la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*, en queso procedente de Francia.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó

'presencia' del microorganismo, cuando el límite máximo permisible en Bélgica es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue 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). (18 de septiembre de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.6318. *Listeria* detected in cheese. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/633466>



DIRECCIÓN EN JEFE



Noruega: Ampliación del retiro de productos de carne molida por posible contaminación con *Escherichia coli*.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 20 de septiembre de 2023, se comunicó que la empresa Nordfjord Kjøtt está ampliando su retiro (del mercado) de productos de carne molida, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Escherichia coli* O26:H11.

Los productos retirados fueron los siguientes: Frozen Hamburger Classic y Big Beef Burger Thick and Juicy”, en paquetes de 800 y 360 g; agregándose Prima Hamburger, Bacon Burger y Ground (or minced) meat, los cuales se vendieron en tiendas Rema 1000.

Según información del Instituto Noruego de Salud Pública (FHI), entre julio y agosto, 17 personas han enfermado a causa de la bacteria.

Finalmente, se menciona que la ampliación del retiro se debió a que los productos están elaborados con la misma materia prima vinculada a las infecciones, con base en las investigaciones realizadas.

Cabe señalar que en México 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News. (20 de septiembre de 2023). Recall expanded in Norway as *E. coli* outbreak continues. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/09/recall-expanded-in-norway-as-e-coli-outbreak-continues/>



Brasil: Desarrollo de nanoestructura para la liberación lenta y controlada de agroquímicos.



Imagen: AgNews / Embrapa.

El 19 de septiembre de 2023, a través del portal AgNews, se dio a conocer que la Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria (Embrapa) Agroenergía, obtuvo una patente del proceso de elaboración de una nanoestructura útil para la liberación lenta y controlada de distintos tipos de agroquímicos.

Como antecedente, se menciona que el invento es resultado del proyecto AgriCarbono, que inició en 2019 y finalizó en la primera mitad de 2023, teniendo como objetivo utilizar dióxido de carbono (CO₂) para la liberación controlada de moléculas de agroquímicos.

Se precisa que la nanoestructura referida puede liberar diversos compuestos de uso agrícola, tales como plaguicidas feromonas, fertilizantes o sus

combinaciones; funciona adsorbiendo las moléculas de los agroquímicos en su superficie, mientras que la lignina (una macromolécula natural presente en las plantas), se utiliza para mejorar dicha fijación. Se resalta que la liberación controlada reduce la cantidad de agroquímicos aplicados, lo que deriva en un menor impacto ambiental y costos de producción más bajos (en comparación con la aplicación convencional de este tipo de sustancias), al aumentar la eficiencia de los compuestos emitidos.

Finalmente, se señala que Embrapa Agroenergía buscará socios para desarrollar la nanoestructura a escala comercial.

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.

Referencia:

AgNews (21 de septiembre de 2023). Brazil: Embrapa obtains patent for nanocomposite for controlled release of agrochemicals, pheromones. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---47775.htm>