



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



1 de abril de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: APHIS publica versión preliminar de evaluación del riesgo de una variedad de maíz genéticamente modificada.....	2
Canadá: Retiro de carne de res, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	3
EUA: Retiro de arroz, por posible contaminación física.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: APHIS publica versión preliminar de evaluación del riesgo de una variedad de maíz genéticamente modificada.



Imagen: Agrodiario.

El 1 de abril de 2024 a través del portal AgNews, se dio a conocer que el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-APHIS), está solicitando comentarios a una versión preliminar de la evaluación del riesgo de la variedad de maíz MON 87429 (genéticamente modificada para resistencia a 5 herbicidas), como parte del proceso para ser declarada como 'no reglamentada'.

Como antecedente, se menciona que MON 87429 fue desarrollada para resistir la aplicación de los herbicidas dicamba, glufosinato, quizalofop, ácido 2,4-diclorofenoxiacético (2,4-D) y glifosato.

El comunicado señala que la empresa propietaria de la variedad referida, solicitó que esta sea declarada como 'no reglamentada' por el Código de Reglamentos Federales de Estados Unidos (Título 7/Parte 340; que regula a todos aquellos organismos y productos desarrollados mediante ingeniería genética), argumentando que, información recopilada mediante ensayos de campo y análisis de laboratorio, indican que es poco probable que esta represente un riesgo para los cultivos agrícolas. Al respecto, se precisa que el APHIS está llevando a cabo el siguiente proceso: 1) Recepción de la solicitud de la compañía, para determinar el estatus del material como 'no reglamentado; 2) Análisis de la información por parte del APHIS; y 3) Comentarios públicos a los documentos preliminares de la Declaración de Impacto Ambiental (EIS) y la Evaluación del Riesgo de Plagas Agrícolas (PPRA).

Finalmente, se destaca que los documentos referidos estarán disponibles para comentarios públicos hasta el 6 de mayo del año en curso.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA participa en el establecimiento de políticas para la regulación nacional e internacional de organismos genéticamente modificados, en especies vegetales, animales, acuícolas y microorganismos.

Referencias:

AgNews. (1 de abril de 2024). USDA approves Bayer's new corn cultivar which is resistant to five herbicides. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---49683.htm>

Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-APHIS). (22 de marzo de 2024). Bayer; Availability of a Draft Environmental Impact Statement and a Draft Plant Risk Assessment for Determination of Nonregulated Status for Maize Developed Using Genetic Engineering for Dicamba, Glufosinate, Quizalofop, and 2,4-Dichlorophenoxyacetic Acid Resistance, With Tissue-Specific Glyphosate Resistance Facilitating the Production of Hybrid Maize Seed. Recuperado de: <https://www.federalregister.gov/documents/2024/03/22/2024-06050/bayer-availability-of-a-draft-environmental-impact-statement-and-a-draft-plant-risk-assessment-for>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de carne de res, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 27 de marzo de 2024, se dio a conocer que la empresa Eat-Sum-More Inc. está retirando carne de res seca, del mercado, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

El retiro derivó de resultados de pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena.

Se señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Beef Biltong – Original”, marca Eat Sum More, en tamaños variables, Código Universal del Producto (UPC) 0 84672 48931 8. Este fue vendido en la provincia de Ontario y en línea. Se precisa que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo de los mismos.

Finalmente, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

En el contexto nacional, México no ha importado carne de res seca procedente de Canadá. 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (27 de marzo de 2024). Eat Sum More brand Beef Biltong - Original recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/eat-sum-more-brand-beef-biltong-original-recalled-due-salmonella>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de arroz, por posible contaminación física.



Fuente: Food Safety News

A través de portal Food Safety News, el 1 de abril de 2024, se dio a conocer que la empresa Otis McAllister (ubicada en Orinda, California) está retirando arroz tailandés, debido a su posible contaminación física (trozos de vidrio).

Se señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Emerald River Premium Thai Jasmine Rice”, en bolsas de 50 lb (22.7 kg), Código Universal del Producto (UPC) 0 28571 00474 6. Este fue distribuido en los estados de

Utah, Oregon, Texas y Washington.

Según los datos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), el retiro del arroz, del mercado, inició el 6 de marzo de 2024 y continúa.

Finalmente, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, México no ha importado arroz 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, incluyendo la atención a peligros físicos; 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. (1 de abril de 2024). Jasmine rice recalled over glass in product. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/04/jasmine-rice-recalled-over-glass-in-product/>