



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



25 de abril de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Francia: Retiro de queso, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en nuez procedente de Estados Unidos de América.....	3
Unión Europea: EFSA Evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del fitorregulador etefón.	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Francia: Retiro de queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado: Fuente: Rappel

El 25 de abril de 2024, a través del portal Rappel Conso, se dio a conocer que, en Francia, se está retirando del mercado queso Cantal fresco (sin marca), por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que el producto potencialmente afectado se comercializa en la sección de quesos frescos, cortados y envasados, de tiendas Carrefour Market de la comuna de Millau (departamento de Aveyron, región de Midi-Pyrénées, Francia).

En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Francia. 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:

Rappel Conso. (25 de abril de 2024). Retiro de queso Cantal Jeune AOP. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/14426/Interne>

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en nuez procedente de Estados Unidos de América.

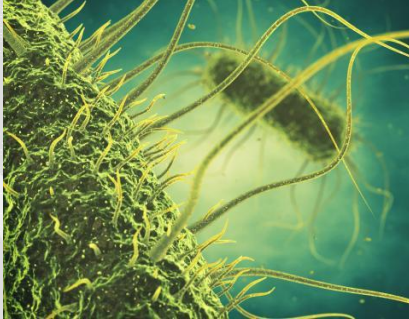


Imagen: Wisconsin Department of Health Services.

El 23 de abril de 2024, través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en inspección interna de una compañía comercializadora, se detectó a la bacteria patógena *Salmonella* spp. en nuez procedente de EUA.

Como antecedente, se señala que la nuez había sido importada de EUA a través de Países Bajos.

Se indica que se determinó 'presencia' de la bacteria referida, cuando el nivel máximo permisible en Alemania es 'nulo'. El hecho se clasificó como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La acción realizada fue informar a las autoridades de Alemania, acerca del hallazgo.

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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (24 de abril de 2024). Notification 2024.3286. *Salmonella* spp. in walnut kernels from the United States, via the Netherlands. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/680568>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: EFSA Evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del fitorregulador etefón.



Fuente: AVICULTURA.MX

El 24 de abril de 2024, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), publicó una evaluación de la factibilidad de modificación de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) de la sustancia activa etefón, de conformidad con el artículo 12 del Reglamento (CE) no. 396/2005.

El comunicado señala que, en el marco de la renovación de la aprobación del etefón en la

Unión Europea (UE), la EFSA publicó la evaluación referida, con las siguientes conclusiones:

- 1) La EFSA emitió recomendaciones de LMRs (basados en los LMRs del Codex Alimentarius – CXL), para productos como manzana, cereza, uva, higo, aceituna, piña, tomate, semilla de algodón, cebada, centeno, trigo y productos básicos de origen animal.
- 2) Utilizando el modelo de ingesta de residuos de plaguicidas de la EFSA (PRIMo) y conforme al CXL del etefón, se identificó un riesgo potencial para los consumidores de manzana. En el caso de los LMRs restantes, no hubo evidencia de riesgo significativo para los consumidores;
- 3) Varios LMRs requieren un examen minucioso por parte de los gestores de riesgos.
- 4) EFSA propone reducir la ingesta diaria admisible (IDA) existente, de 0.03 a 0.02 mg/kg.

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 agroquímicos.

Referencia:

European Food Safety Authority (EFSA) (24 de abril de 2024). Targeted review of the maximum residue levels (MRLs) for ethephon. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2024.8757>