



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



26 de abril de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: USDA declara al patógeno <i>Salmonella</i> spp. como adulterante en productos de pollo.....	2
Francia: Detección de residuos de plaguicida en lima procedente de Brasil.....	3
Canadá: Retiro de productos a base de carne y vegetales, por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: USDA declara al patógeno *Salmonella* spp. como adulterante en productos de pollo.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 26 de abril de 2024, se dio a conocer que el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) declaró al patógeno *Salmonella* spp. como un adulterante en productos de pollo (crudo, empanizado y relleno), en aras de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Como antecedente se destaca que, desde 1998, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del USDA y otras instituciones de salud pública, han investigado 14 brotes de *Salmonella* spp. y aproximadamente 200 enfermedades asociadas con estos productos, destacando la aparición de un brote que provocó enfermedades en 11 estados, en 2021. Adicionalmente, desde 2020 han solicitado que 31 serotipos del patógeno sean declarados como adulterantes.

El comunicado señala que esta es la primera vez que la bacteria referida es declarada como adulterante en productos avícolas crudos, y que el proceso de verificación para la nueva regulación implicará procedimientos de verificación (muestreo y pruebas del componente) de estos, antes de su relleno y empanizado. Se resalta que, en caso de que algún lote de estos productos no cumpla con la norma, no se permitirá su comercialización.

Adicionalmente, se menciona que FSIS espera abordar, a finales de este año, la contaminación por *Salmonella* spp en otros productos avícolas crudos.

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. (26 de abril de 2024). USDA declares that *Salmonella* is an adulterant in some chicken products. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/04/usda-declares-that-salmonella-is-an-adulterant-in-some-chicken-products/>

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Detección de residuos de plaguicida en lima procedente de Brasil.



Imagen: <https://tecnosolucionescr.net/>

El 26 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 detectaron residuos del plaguicida imazalil por encima del Límite Máximo de Residuos (LMR) permisible en Francia, en lima procedente de Brasil.

Se indica que se determinó una concentración de 5.3 mg/kg de imazalil, cuando el LMR, para este ingrediente activo, es de 5 mg/kg, en Francia. El hecho se clasificó como Notificación de Alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida aplicada fue el retiro del producto.

De acuerdo con datos de VUCEM, durante 2023 México no importó lima de Brasil. 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, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (24 de abril de 2024). Notification 2024.3379. Pesticide in lime. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/681329>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de productos a base de carne y vegetales, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Imagen: Food Safety

El 26 de abril de 2024, a través del portal Food Safety News, se informó que la compañía Jue Wei Food, de Canadá, estaba retirando del mercado productos a base de carne y vegetales, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que el retiro incluye productos a base de carne de pato, pollo, ganso, res y cerdo (así como huevos de codorniz); y otros en los que se utilizan vegetales como chile, soya, frijol, especias diversas, raíz de loto, papa y algas marinas. Estos productos fueron distribuidos en la provincia de Columbia Británica, Canadá. A la fecha, no se han reportado casos de infecciones asociadas con su consumo.

Así mismo, se menciona que la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) está verificando que la empresa efectivamente realice el retiro de los productos, y llevando a cabo una investigación de inocuidad alimentaria, que puede conducir al retiro de otros.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola y 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 (26 de abril de 2024). Juewei meat and vegetable products recalled in Canada because of *Listeria* contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/04/juewei-meat-and-vegetable-products-recalled-in-canada-because-of-listeria-contamination/>