



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de ostras por posible contaminación con Norovirus.2

México y EUA: Panel del T-MEC falla a favor de EUA en caso de maíz transgénico. ..3

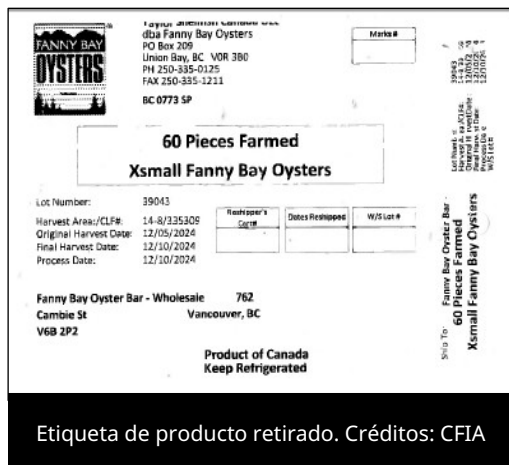
Francia: Retiro de queso por posible contaminación con *Escherichia coli*.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de ostras por posible contaminación con Norovirus.



El 21 de diciembre de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó que se están retirando del mercado ostras de la marca Taylor Shellfish Canada ULC, por posible contaminación con Norovirus.

Como antecedente se menciona que, el 18 de diciembre, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) emitió una Alerta en EUA por la detección de Norovirus en ostras Fanny Bay, Buckley Bay y Royal Miyagi, producidas por Pacific Northwest Shellfish y Union Bay Seafood (de Canadá).

Los productos potencialmente afectados son: 1) "Fanny Bay Oysters", 2) "Sunseeker Oysters" y 3) "Cloudy Bay Oysters". Todos son de la marca Taylor Shellfish Canada ULC, en presentaciones petite, extrapequeña, pequeña y mediana, con Lotes No. 39021, 39033, 39036 y 39043, Áreas de cosecha (CLF#) 14-8/278741 y 14-8/335309 y con fechas de cosecha entre el 27 de noviembre y el 05 de diciembre de 2024. Estos productos fueron distribuidos en las provincias de Alberta, Columbia Británica y Ontario.

Adicionalmente, el Centro para el Control de Enfermedades de Columbia Británica (BCCDC), refiere que entre el 1 de noviembre y el 18 de diciembre de 2024, se han notificado 64 casos de enfermedades gastrointestinales similares al Norovirus en las regiones de Vancouver Coastal Health, Fraser Health e Island Health. Los afectados han informado síntomas después de comer ostras crudas en restaurantes y establecimientos minoristas. Por lo anterior, el BCCDC y las autoridades sanitarias regionales continúan con la investigación.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (21 de diciembre de 2024). Certain Taylor Shellfish Canada ULC brand Oysters recalled due to norovirus. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-taylor-shellfish-canada-ulc-brand-oysters-recalled-due-norovirus-0>

Centro para el control de enfermedades de Columbia Británica (BCCDC) (19 de diciembre de 2024). Increase in reports of gastrointestinal illness following consumption of raw oysters from BC. Recuperado de: <http://www.bccdc.ca/about/news-stories/stories/2024/raw-oysters>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México y EUA: Panel del T-MEC falla a favor de EUA en caso de maíz transgénico.



Créditos: The Poultry Site.

El 23 de diciembre de 2024, a través del portal The Poultry Site se dio a conocer que el 20 de diciembre, el Panel de solución de disputas comerciales del Tratado entre México, EUA y Canadá (T-MEC) falló a favor de las siete reclamaciones legales de EUA, al determinar que las restricciones de México sobre el maíz genéticamente modificado, no se basan en la ciencia y van en contra del T-MEC.

Como antecedente se menciona que, México es el principal comprador de maíz amarillo de EUA (el cual es mayormente genéticamente modificado). En este sentido, se calcula que en 2024 -hasta octubre-, EUA exportó maíz a México por valor de 4,800 millones de dólares, según datos de la Oficina del Censo de EUA.

La disputa en comento inició cuando, el 13 de febrero de 2023, México publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF), el Decreto por el que se establecen diversas acciones en materia de glifosato y maíz genéticamente modificado, mediante el cual prohibió inmediatamente el uso de maíz transgénico en tortillas y masa, e instruyó a las agencias gubernamentales a eliminar gradualmente su uso en otros alimentos y en piensos, argumentando que los OGMs referidos son perjudiciales para la salud humana y afectan los derechos de los pueblos indígenas. Derivado de lo anterior, la oficina del Representante Comercial de EUA (USTR) solicitó el arbitraje.

Adicionalmente, el Informe Final del Panel precisa que México tiene 45 días para ajustar sus políticas comerciales de maíz al acuerdo comercial del 2020, ya que su incumplimiento podría resultar en aranceles punitivos sobre algunas exportaciones a EUA.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: The Poultry Site (23 de diciembre de 2024). US wins Mexico GM corn dispute case. Recuperado de: <https://www.thepoultrysite.com/news/2024/12/us-wins-mexico-gm-corn-dispute-case>
<https://ustr.gov/sites/default/files/Final%20Report%20ENG.pdf>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Retiro de queso por posible contaminación con *Escherichia coli*.



El 23 de diciembre de 2024, a través del portal Rappel Conso se dio a conocer que, en Francia se está retirando del mercado queso, por su posible contaminación con *Escherichia coli* productora de toxinas Shiga (STEC).

El comunicado señala que el producto potencialmente afectado, tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Morbier au Lait Cru” en presentaciones de 190 g y (2) 300 g; sin marca; con Códigos Comerciales Globales de Artículo (GTIN) 3060922622534, 3060921459476 y 3060921459803; y Fechas de caducidad del 07 de diciembre de 2024 al 23 de enero de 2025.

Estos productos se distribuyeron a través de tiendas Leclerc en todo el territorio de 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 Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Rappel Conso (23 de diciembre de 2024). Lait et produits laitiers. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/16951/Interne>