



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



9 de enero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Chile: Continúa investigación de un brote de <i>Salmonella</i> spp., vinculado con queso de cabra.....	2
España: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso procedente de Italia. 3	
EUA: EPA emite aviso sobre plaguicidas autorizados para el control de <i>Varroa</i> spp. en abejas.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Chile: Continúa investigación de un brote de *Salmonella* spp., vinculado con queso de cabra.



Fuente: <https://www.soychile.cl/>

A través del portal Food Safety News, el 9 de enero de 2024, se comunicó que la Secretaría Ministerial de Salud de la Región Metropolitana de Chile, investiga un brote de *Salmonella* spp., vinculado con queso de cabra, en dicha demarcación y en la Región de Valparaíso.

Como antecedente, se menciona que, en 2023, se reportaron 163 focos de salmonelosis en la Región Metropolitana, afectando a 881 personas (60 de las cuáles requirieron hospitalización).

De acuerdo con el comunicado, en el brote actual se han reportado 66 personas enfermas; 28 de estos casos (incluidas siete hospitalizaciones) se han presentado en la Región de Valparaíso y 38 en la Región Metropolitana. Se precisa que, con base en la investigación epidemiológica, se identificó como fuente de origen, a un productor de queso que vendía (de manera informal) productos contaminados, en locales comerciales ubicados en distintos puntos de las demarcaciones referidas; las autoridades han detenido la producción.

Finalmente, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de varios tipos de queso de Chile. 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News. (9 de enero de 2024). *Salmonella* outbreak in Chile caused by cheese. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/01/salmonella-outbreak-in-chile-caused-by-cheese/>

DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso procedente de Italia.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 9 de enero de 2024 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de España detectaron *Listeria monocytogenes* en queso Gorgonzola procedente de Italia.

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

de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en España es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional, en 2023 México ha realizado importaciones de queso Gorgonzola de Italia. 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (09 de enero de 2024). NOTIFICATION 2024.0159 *Listeria monocytogenes* en queso gorgonzola procedente de Italia. // *Listeria monocytogenes* in gorgonzola cheese from Italy. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/655945>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: EPA emite aviso sobre plaguicidas autorizados para el control de *Varroa* spp. en abejas.



Fuente: NATIONALGEOGRAPHIC.COM

A través del portal AgNews, el 9 de enero de 2024, se dio a conocer que la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA) ha emitido un aviso en el que enumera los plaguicidas autorizados para el control de la varroasis (ocasionada por *Varroa* spp.) de las abejas (*Apis mellifera*).

El comunicado señala que la EPA ha registrado nuevos productos para el control de ácaros del género *Varroa*, informando las tolerancias aplicables a estos productos (de acuerdo con la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos) y reafirmado su postura sobre el uso de productos no registrados. Se precisa que los productos autorizados son: Zoecon Rf-318 Apistan Strip (fluvalinato), Avachem Sucrose Octanoate 40% (octanoato de sacarosa), Api Life Var (timol, aceite de eucalipto y mentol), Hopguard II (resina de ácidos beta del lúpulo), Apivar (amitraz), Checkmite+Bee Hive Pest Control Strip (coumafos), Checkmite+ Bee Hive Pest Control Strip; Apistan Anti-Varroa Mite Strips, Formite, Mite-Away Quick Strips, Formic Pro y Apiguard (ácido fórmico); y Oxalic Acid Dihydrate, Varroxsan™ y Ex-Ox Tablets (ácido oxálico dihidratado).

Finalmente, se destaca que, la EPA continúa apoyando a los apicultores de EUA para combatir a *Varroa* spp. y otras plagas emergentes de las abejas.

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.

Referencias:

AgNews. (09 de enero de 2024). US EPA issues advisory on pesticides used to control Varroa mites in beehives. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---48800.htm>

<https://www.epa.gov/pollinator-protection/epa-registered-pesticide-products-approved-use-against-Varroa-mites-beehives>