



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



16 de enero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de granos de maíz, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
Francia: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso.....	3
EUA: Investigación vincula muerte masiva de abejas con exposición al fipronil.	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de granos de maíz, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente: CFIA

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 15 de enero de 2024, se dio a conocer que la empresa Centro Foods Inc. está retirando del mercado un producto a base de granos de maíz (congelado), 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: “Corn (frozen)”, marca Eagle, en paquetes de 1.75 kg, Código Universal del Producto (UPC) 0 55722 96964 7. Este fue vendido en la provincia de Ontario (y posiblemente en otros territorios de Canadá). Se precisa que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del mismo.

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 granos de maíz congelado procedentes de Canadá. 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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (15 de enero de 2024). Eagle brand Corn (frozen) recalled due to Salmonella. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/eagle-brand-corn-frozen-recalled-due-salmonella>

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso.



Imagen de uso libre

El 16 de enero de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Francia, fue detectada la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*, en queso raclette.

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

el límite máximo permisible en Francia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se indica que el producto potencialmente contaminado también se distribuyó en Marruecos. La medida adoptada fue el retiro del mismo, del mercado.

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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (16 de enero de 2024). NOTIFICACIÓN 2024.0325. *Listeria* in cheese: raclettes. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/657564>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Investigación vincula muerte masiva de abejas con exposición al fipronil.



Fuente: KSDY50.COM

El 15 de enero de 2024, la Sociedad Internacional de Enfermedades Infecciosas de (ProMED), comunicó que una investigación realizada por el Departamento de Agricultura de EUA (USDA), vincula la muerte masiva de abejas (*Apis mellifera*) en el estado de California, a la exposición de las mismas al ingrediente activo fipronil.

Como antecedente se menciona que, en septiembre de 2023, en el Santuario de Abejas de San Diego, se presentó un caso de mortalidad de 3 millones de abejas (66% de la población total de dicho lugar). Derivado de esto, se inició la investigación en comento.

El comunicado señala que el USDA llevó a cabo una revisión de los informes de los plaguicidas utilizados por las empresas de control de plagas localizadas en la zona del problema, así como de las actividades agrícolas desarrolladas en el área colindante, concluyendo que las abejas estuvieron expuestas a una dosis toxica del insecticida fipronil (prohibido para uso agrícola y paisajístico), aunque la fuente de origen del mismo aún no se ha determinado.

Finalmente, se destaca que los propietarios del Santuario han decidido cerrar sus instalaciones de la localidad de Escondido, mientras las de Valley Center (con alrededor de 1.5 millones de abejas) permanecen abiertas.

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.

Referencia:

Sociedad Internacional de Enfermedades Infecciosas de EUA (ProMED) (15 de enero de 2024). PRO/AH/EDR> Die-off, apis - USA: (CA) fipronil toxicity confirmed. Recuperado de: <https://promedmail.org/promed-post/?id=8714259>