



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



7 de febrero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

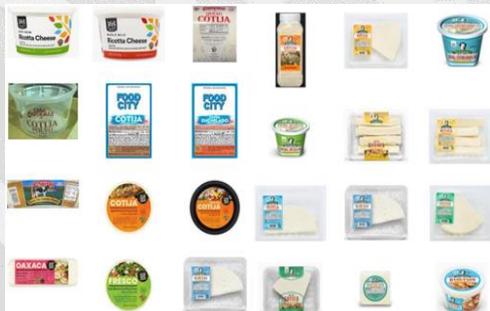
EUA: Retiro de productos lácteos, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.....	3
EUA: EPA publica Regla final respecto a regulaciones actuales del uso del clorpirifos.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos lácteos, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados. Fuente: FDA

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, el 5 de febrero de 2024 se dio a conocer que la empresa Rizo Lopez Foods Inc. (de Modesto, California), está retirando del mercado varios tipos de queso, yogurt y crema, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Según la información compartida por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) y la FDA, los productos lácteos puede ser la fuente de origen de un brote actual de *Listeria monocytogenes*, presente en todo el país, en el cual se han informado 26 personas enfermas (23 hospitalizaciones, 2 muertes).

Se precisa que los productos retirados incluyen queso, yogurt y crema agria, vendidos bajo las marcas Tio Francisco, Don Francisco, Rizo Bros, Rio Grande, Food City, El Huache, La Ordena, San Carlos, Campesino, Santa Maria, Dos Ranchitos, Casa Cardenas y 365 Whole Foods Market, los cuales se comercializaron a nivel nacional por Rizo Lopez Foods y distintos distribuidores; también se vendieron en tiendas minoristas, incluidos, entre otros: El Super, Cardenas Market, Northgate Gonzalez, Superior Groceries, El Rancho, Vallarta, Food City, La Michoacana y Numero Uno Markets.

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

En el contexto nacional, México ha importado varios tipos de queso, crema agria y yogurt de EUA. 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.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (05 de febrero de 2024). Rizo-López Foods, Inc. Voluntarily Recalls Dairy Products Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/rizo-lopez-foods-inc-voluntarily-recalls-dairy-products-because-possible-health-risk>

https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-listeria-monocytogenes-queso-fresco-and-cotija-cheese-february-2024?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN EN JEFE

Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 5 de febrero de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Grecia detectaron *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Grecia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron rechazo y tratamiento físico (térmico) del producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de ajonjolí de Nigeria. 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (5 de febrero de 2024). NOTIFICACIÓN 2024.0781. *Salmonella* spp in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/660959>



EUA: EPA publica Regla final respecto a regulaciones actuales del uso del clorpirifos.



Fuente: LASJARASONLINE.COM

A través del portal AgNews, el 5 de febrero de 2024, se dio a conocer que la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA) publicó la versión final de un documento normativo que establece los límites máximos de residuos (LMRs) actuales, para el ingrediente activo clorpirifos.

Como antecedente, se menciona que, en agosto de 2021, la EPA revocó todos los LMRs establecidos hasta entonces para el clorpirifos. Sin embargo, ante la impugnación presentada por un solicitante de registro y por agricultores, la Regla correspondiente fue anulada en diciembre del 2023.

Se precisa que, derivado de lo anterior, la EPA emitió una modificación en el Código de Regulaciones Federales y publicó la versión final de la Regla, la cual anula la revocación de los LMRs del clorpirifos en cultivos agrícolas y forrajeros. No obstante, la EPA planea proponer una nueva Regla, en la que se reduzcan los LMRs de algunos cultivos (alfalfa, manzana, espárrago, cereza, cítricos, algodón, durazno, soya, fresa, remolacha azucarera y trigo), y se establezcan restricciones adicionales, considerando aspectos como la ubicación geográfica, tasa de aplicación y seguridad para los trabajadores y población vulnerable.

Cabe mencionar que, en el contexto nacional, 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. (05 de febrero de 2024). US EPA update on the use of the pesticide chlorpyrifos on food. Recuperado de:
<https://news.agropages.com/News/NewsDetail--49066.htm>
<https://www.federalregister.gov/documents/2024/02/05/2024-02153/chlorpyrifos-reinstatement-of-tolerances>