



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



9 de febrero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá y EUA: Retiro de productos que contienen queso cotija, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Bélgica: Detección de residuos de plaguicidas en uva procedente de Perú.	4
China: Científicos desarrollan biosensor electroquímico para detectar maíz genéticamente modificado.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá y EUA: Retiro de productos que contienen queso cotija, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados. Fuente: CFIA, FDA

A través de los portales oficiales de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) y la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), el 7 y 8 de febrero de 2024, se dio a conocer que las empresas Simply Fresh Foods LLC, Fresh Creative Foods, Simply Fresh LLC, BrightFarms, Inc., y Ready Pac Foods, Inc. están retirando del mercado productos que contienen queso cotija, debido a su posible

contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El retiro se debe a que los productos referidos fueron elaborados con queso cotija (vinculado con un brote de la bacteria), retirado del mercado por la compañía Rizo-López Foods Inc.

Se señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: 1) en Canadá: “Black Bean 6 Layer Dip”, marca Rojo’s, en paquetes de 1.13 kg, Código Universal del Producto (UPC) 0 44276 01842 0, los cuales se distribuyeron en las provincias de New Brunswick, Newfoundland and Labrador, Ontario y Quebec; 2) en EUA: “Cilantro Lime Crema, Everything Sauce Fiesta, Cilantro Cotija dressing, Poblano Caesar dressing, Cilantro Dressing, Street Taco Express Meal Kit”, marcas Don Pancho, HEB, Trader Joe’s, los cuales se distribuyeron en tiendas Costco, H-E-B, Trader Joe’s y Albertson’s en los estados de California, Connecticut, Florida, Idaho, Illinois, Maryland, Montana, Nueva Jersey, Nevada, Oregón, Pensilvania, Dakota del Sur, Texas, Utah, Virginia y Washington; “Rojo’s Black Bean 6 Layer Dip”, en recipiente de plástico redondo de 2/20 oz, los cuales se distribuyeron en tiendas Costco, en los estados de Alabama, Alaska, Florida, Georgia, Idaho, Mississippi, Montana, Carolina del Norte, Oregón, Carolina del Sur, Tennessee, Washington y Utah; “BrightFarms Southwest Chipotle Crunch Kit”, en recipiente de 5.85 oz, UPC 8-50051-82500-4, los cuales se distribuyeron en tiendas Costco, en los estados de Delaware, Maryland, Maine, Massachusetts, New Hampshire, Nueva Jersey, Nueva York, Carolina del Norte, Pensilvania, Vermont, Virginia y Washington DC; y “Southwest Chopped Salad Kit, Bacon Ranch Crunch Kit, Fresh Mex Chopped Kit, Queso Crunch Salad Kit”, en recipientes de 10.3, 9.8, 10.5 y 24 oz, UPC 681131305129, 681131305440, 077745256108 y 077745256139, los cuales se distribuyeron en tiendas Walmart, Winco y Costco, en los estados de Arizona, California, Colorado, Connecticut, Delaware, Hawaii, Massachusetts, Maryland,



DIRECCIÓN EN JEFE

Maine, Montana, New Hampshire, New Jersey, New Mexico, New York, Pensilvania, Rhode Island, Dakota del Sur, Texas, Vermont y Wyoming.

Se precisa que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo de los mismos.

Finalmente, como acción precautoria, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

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:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (08 de febrero de 2024). Rojo's brand Black Bean 6 Layer Dip recalled due to Listeria monocytogenes. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/rojo-s-brand-black-bean-6-layer-dip-recalled-due-listeria-monocytogenes>

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). (07 de febrero de 2024). Fresh Creative Foods Announces Voluntary Recall of Dressings and Taco Kit Due to Risk of Listeria in Ingredient From Cheese Supplier: Rizo-Lopez Foods, Inc.. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/fresh-creative-foods-announces-voluntary-recall-dressings-and-taco-kit-due-risk-listeria-ingredient>

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/simply-fresh-llc-voluntarily-recalls-rojos-black-bean-layer-dip-22Oz-product-because-possible>

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ready-pac-foods-inc-recalls-four-salad-kits-due-possible-health-risk-listeria-monocytogenes?permalink=E33F013A85B2427011EFAF8731AD498F846A79B8AC728F964CBB1A0FE51F72E1>

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/brightfarms-announces-voluntary-recall-southwest-chipotle-salad-kit-due-potential-risk-listeria?permalink=693BF8B77E7DBF495E5E32801C0C4A64C344EF58459DA0C07E54231EC1F3BF6D>

DIRECCIÓN EN JEFE

Bélgica: Detección de residuos de plaguicidas en uva procedente de Perú.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 9 de febrero de 2024 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Bélgica detectaron residuos de imidacloprid en uva procedente de Perú.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 1.7 y 1.4 mg/kg - ppm de imidacloprid, cuando el límite máximo permisible en Bélgica es de 0.7 mg/kg-ppm.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue el retiro del mercado del producto contaminado.

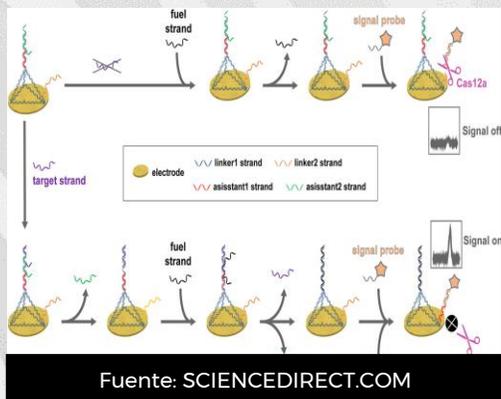
En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de uva de Perú. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (9 de febrero de 2024). NOTIFICATION 2024.0961. Imidacloprid in table grapes from Peru, via Spain. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/662669>



China: Científicos desarrollan biosensor electroquímico para detectar maíz genéticamente modificado.



A través del portal AgNews, el 9 de febrero de 2024, se dio a conocer que investigadores de la Universidad de Ciencia y Tecnología de la Información de Nanjing, la Academia de Ciencias de la Vida de Pekín y la Universidad de Zhejiang, publicaron un informe sobre el desarrollo de un biosensor electroquímico, para detectar el maíz transgénico MON810.

Como antecedente, se menciona que, la tecnología transgénica ha experimentado un ascenso relevante a nivel mundial, siendo MON810 la variedad de maíz más cultivada. Por consiguiente, resulta imprescindible la detección precisa de materiales vegetales transgénicos, a fin de garantizar el bienestar humano y la protección a la ecología.

Se señala que el biosensor en comento, fue desarrollado por medio del proceso denominado “Desplazamiento de hebra mediado por puntos de apoyo (ETSD) impulsado por entropía (un mecanismo de amplificación isotérmico y libre de enzimas)”, el cual conlleva los siguientes pasos: 1) Corte de hebras individuales no específicas y modificación del tetraedro de ADN en la superficie de un electrodo de oro, para disminuir la adsorción no específica, mediante CRISPR/Cas12a (repeticiones palindrómicas cortas agrupadas); 2) Amplificación derivada de la reacción de desplazamiento en cadena, impulsada por la entropía con el ADN (DT) objetivo; y 3) Optimización.

Finalmente, se destaca que el biosensor no requiere amplificación mediante reacción en cadena de la polimerasa (PCR) ni procesamiento complejo de muestras, lo que permite una detección rápida, sensible y altamente específica de cultivos transgénicos a gran escala.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA participa en el establecimiento de políticas para la regulación nacional e internacional de OGMs, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: AgNews (09 de febrero de 2024). Experts develop CRISPR-based biosensor for GM maize. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---49133.htm>
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0003267024000916>