



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



16 de febrero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Actualización del retiro de productos que contienen queso cotija, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Francia: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso.....	3
EUA: Investigadores desarrollan nano-recubrimiento para la protección de microorganismos en biofertilizantes.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Actualización del retiro de productos que contienen queso cotija, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), el 14 de febrero de 2024, se dio a conocer que la empresa Bristol Farms está retirando del mercado un producto que contiene queso cotija, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Se señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Chicken Street Taco Kit”, en recipientes de plástico de 9 oz, Código Universal del Producto (UPC) 207490 509994, el cual se distribuyó a través de tiendas minoristas de Bristol Farms, ubicadas en las ciudades de Hollywood, Manhattan Beach, Newport Beach, Palm Desert, Rolling Hills, Santa Barbara, Santa Monica, South Pasadena, West Hollywood, Westchester, Westwood, Woodland Hills y Yorba Linda, en el estado de California.

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

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 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:

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). (14 de febrero de 2024). Bristol Farms Recalls Chicken Taco Kit Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/bristol-farms-recalls-chicken-taco-kit-because-possible-health-risk>

Francia: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso.



Imagen de uso libre

El 16 de febrero 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.

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 alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se indica que el producto potencialmente contaminado también se distribuyó en Luxemburgo, Mauricio, Noruega, Suecia y Suiza. La medida adoptada fue el retiro del mismo, del mercado.

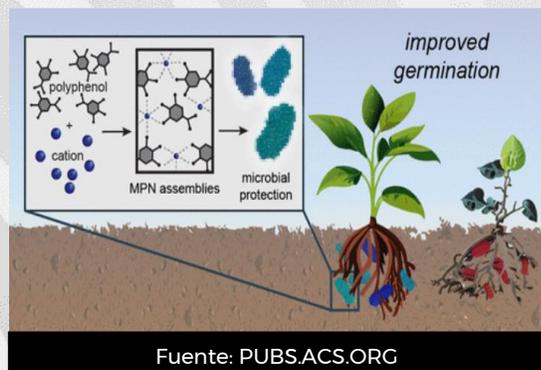
En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Francia. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (16 de febrero de 2024). NOTIFICACIÓN 2024.1109. *Listeria monocytogenes* in cheese. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/663751>



EUA: Investigadores desarrollan nano-recubrimiento para la protección de microorganismos en biofertilizantes.



El 15 de febrero de 2024, a través del portal AgNews, se dio a conocer que, científicos del Instituto Tecnológico de Massachusetts, desarrollaron un nano-recubrimiento para proteger a la bacteria *Pseudomonas chlororaphis* (utilizada en biofertilizantes).

Como antecedente se destaca que *P. chlororaphis* es una bacteria fijadora de nitrógeno en cultivos agrícolas, y coadyuva en

la protección de estos contra hongos fitopatógenos y otras plagas. Sin embargo, es susceptible a alta temperatura y humedad, así como a la liofilización.

En este sentido, los investigadores desarrollaron el nanorecubrimiento en comento, por medio de un proceso denominado red metal-fenólica, que consiste en: 1) Utilizar polifenoles reconocidos como seguros, por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), incluyendo al ácido tánico (TA), galato de epigalocatequina (EGCG) y ácido gálico (GA); 2) Los polifenoles son sometidos a quelación, en presencia de un catión di- o trivalente (Fe^{3+} , Mn^{3+} , Al^{3+} y Zn^{2+}), con lo cual se genera el ensamblaje protector.

El comunicado precisa que, entre los beneficios derivados de este avance científico se encuentran: 1) La sobrevivencia de *P. chlororaphis* a una exposición ambiental adversa (como la liofilización, el almacenamiento a temperaturas de hasta 50 °C y humedad relativa de 48%); y 2) La formulación del biofertilizante a base de *P. chlororaphis*, con el nano-recubrimiento, mejora la germinación de las semillas en 150%, en comparación con sus homólogos no recubiertos.

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.

Referencia:

AgNews (15 de febrero de 2024). Microbes could help reduce the need for chemical fertilizers. Recuperado de : <https://news.agropages.com/News/NewsDetail--49205.htm>
<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jacsau.3c00426>