



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



6 de marzo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de queso, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Portugal: Detección de residuos de plaguicidas en pitahaya procedente de Brasil.....	3
EUA: EPA amplía autorización de venta, distribución y uso de la estreptomicina en cítricos.	4



DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen: Aprende Institute.

A través del portal *Food Poisoning Bulletin* y con base en información de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), el 5 de marzo de 2024, se dio a conocer que la empresa Sargento Foods (de Plymouth, Wisconsin), está retirando del mercado diferentes tipos de queso, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Se señala que los productos retirados incluyen los siguientes tipos de queso de la marca Sargento: Cotija rallado, parmesano fresco rallado, suizo rallado, Asiago fresco rallado, Monterey Jack rallado, cheddar rallado, quesadilla rallado, mezcla de Bistro rallado (para nachos y tacos) y mezcla de queso italiano rallado, entre otros. Estos productos se vendieron al por menor, en los estados de: Arizona, California, Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Maryland, Carolina del Norte, Nueva Jersey, Nevada, Ohio, Rhode Island, Texas, Washington y Wisconsin.

No se menciona si se han reportado casos de personas enfermas, asociadas con el consumo de los productos referidos; sin embargo, se exhorta a la población a no consumirlos, sino desecharlos o devolverlos 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:

Food Poisoning Bulletin (5 de marzo de 2024). Sargento Cheeses Recalled For Possible *Listeria* Contamination. <https://foodpoisoningbulletin.com/2024/sargento-cheeses-recalled-for-possible-listeria-contamination/>



DIRECCIÓN EN JEFE



Portugal: Detección de residuos de plaguicidas en pitahaya procedente de Brasil.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 6 de marzo de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Portugal detectaron residuos del fungicida tiofanato de metilo, en pitahaya procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 4.6 mg/kg - ppm de tiofanato de metilo, cuando los límites máximos permisibles en Portugal son de 0.1 mg/kg - ppm.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y la destrucción del producto contaminado.

En el contexto nacional, México no ha realizado importaciones de pitahaya de Brasil. 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). (06 de marzo de 2024). NOTIFICATION 2024.1598 Pesticides in pitahaya form Brazil.

Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/652350>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: EPA amplía autorización de venta, distribución y uso de la estreptomicina en cítricos.



Fuente: AGROSENEMEXICO.COM

El 6 de febrero de 2024, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA) ha emitido una “Orden de Existencias en Inventario”, mediante la cual amplía la autorización de venta, distribución y uso del ingrediente activo estreptomicina, en cultivos de cítricos, durante 2024.

Como antecedente, se menciona que la estreptomicina es un antibiótico registrado desde 2002, en EUA, para usarse en el control de bacterias, hongos y algas, en frutas, hortalizas, semillas y cultivos ornamentales. En enero de 2021, la EPA otorgó enmiendas de registro para 2 productos a base de estreptomicina, autorizando su uso también en cultivos de cítricos; sin embargo, el 5 de febrero del 2024, el Tribunal del Noveno Circuito de EUA anuló las enmiendas referidas, debido al incumplimiento de la EPA con la Ley de Especies en Peligro de Extinción, siendo, por tanto, ilegal, el vender o distribuir estas formulaciones para uso en cítricos.

Derivado de lo anterior, el 4 de marzo del año en curso, la EPA emitió una “Orden de Existencias en Inventario”, con base en la Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (FIFRA), mediante la cual, autoriza la venta, distribución y uso (en cítricos) de las existencias de los plaguicidas a base de estreptomicina que ya se encuentren en posesión de los productores o en los canales de distribución comerciales, hasta el 31 de mayo de 2024; lo anterior aplica para todos los estados de EUA, con excepción de Florida, en cuyo caso, la Orden sólo permite la venta o distribución de las existencias, por personas distintas a la empresas que los registraron ante la EPA (con el fin de eliminarlas, exportarlas legalmente o devolverlas al solicitante de registro).

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. (6 de marzo de 2024). U.S. EPA provides update on streptomycin uses on citrus. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---49421.htm>