



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**7 de mayo de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Otra empresa retira productos de queso, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.....	3
Canadá: CFIA emite directrices para la evaluación de piensos obtenidos de plantas genéticamente editadas.....	4



## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Otra empresa retira productos de queso, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Productos retirados. Fuente: FDA

El 7 de mayo de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA informó que la empresa Hy-Vee, Inc. (de West Des Moines, Iowa) está retirando del mercado productos de queso, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

El retiro inició después de que la empresa fuera notificada por los fabricantes de estos productos.

Se precisa que los productos retirados tienen los siguientes datos en la etiqueta: 1) “Hy-Vee Whipped Cream Cheese Spread”, en recipientes de 8 oz; 2) “Hy-Vee Cream Cheese Spread”, en recipientes de 12 oz; 3) “Hy-Vee To Go Cookies & Cream Mix, en recipientes de 4 oz, Número de lotes 24073, 24101 y 24117; y 4) “Hy-Vee Cookies & Cream Mix”, en recipientes de 16 oz, Número de lotes 24073, 24101 y 24117. Estos se distribuyeron mediante tiendas de Hy-Vee, Hy-Vee Drugstore, Dollar Fresh y Hy-Vee Fast and Fresh, ubicados en los estados de Illinois, Iowa, Kansas, Minnesota, Missouri, Nebraska, Dakota del Sur y Wisconsin. Hasta la fecha, no se han informado casos de personas enfermas, relacionados con el consumo de los productos.

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

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de varios tipos de queso 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (7 de mayo de 2024). Recall\_Supplier Recalls Impact Two Hy-Vee Products Third-Party Manufacturers Alert Retailer of Potential for Contamination; No Illnesses Reported. Recuperado de: [https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/recall\\_supplier-recalls-impact-two-hy-vee-products-third-party-manufacturers-alert-retailer](https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/recall_supplier-recalls-impact-two-hy-vee-products-third-party-manufacturers-alert-retailer)

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.**



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 7 de mayo de 2024 se notificó que, con base en controles fronterizos, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate sin cáscara, procedente de Estados Unidos de América (EUA).

Se precisa que, en una muestra del 11 de abril del presente año, se identificaron aflatoxinas B1, a una concentración de 6.6  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1; y en un muestreo del 16 de abril, se detectaron 19  $\mu\text{g}/\text{kg}$  de aflatoxinas B1 y 21  $\mu\text{g}/\text{kg}$  de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, respectivamente. Los hechos se clasificaron como notificaciones de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave (en ambos casos). La medida aplicada fue la retención oficial y rechazo de los cargamentos.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuate de EUA. 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 químicos.

Referencia:

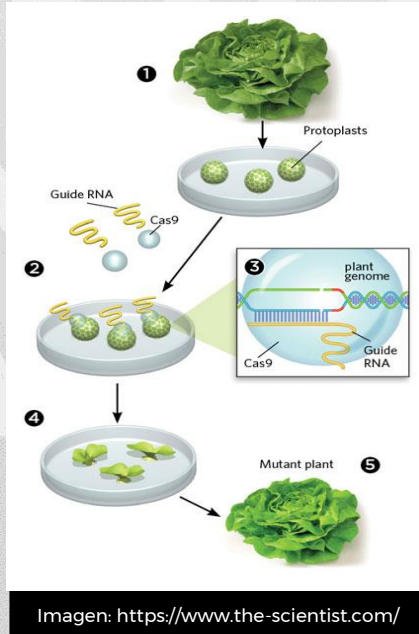
Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (7 de mayo de 2024). NOTIFICATION 2024.3658 y 3659. Aflatoxin B1 in USA peanuts.

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/683154>

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/683153>



## Canadá: CFIA emite directrices para la evaluación de piensos obtenidos de plantas genéticamente editadas.



El 7 de mayo de 2024, a través del portal AgNews, se dio a conocer que la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), emitió un apéndice de sus 'Directrices para la evaluación de nuevos piensos: fuentes vegetales', intitulado: 'Guía para determinar cuándo un ingrediente de origen vegetal requiere una evaluación previa a la comercialización de alimentos'.

Se señala que la Guía referida, especifica cuáles ingredientes de alimentos derivados de plantas, requieren una evaluación previa a la comercialización, de acuerdo con la Ley de Alimentos y los Reglamentos de Alimentos. Así mismo, describe cómo realizar una determinación

de ingredientes obtenidos mediante técnicas de mejoramiento vegetal, destinados a utilizarse como alimento para ganado.

Se resalta que la opinión de la CFIA, basada en literatura científica, es que las tecnologías de edición de genes no plantean riesgos significativos de daños a la salud humana, animal o ambiental, en comparación con otros métodos de fitomejoramiento; por lo que, la regulación de ingredientes de los piensos derivados de plantas genéticamente editadas, es igual que para las obtenidas por otras técnicas (conforme a Ley de piensos y el Reglamento de piensos), basándose únicamente en las características del producto (independientemente del método de mejoramiento genérico).

Adicionalmente, se destaca que, con la emisión de la guía se incentiva la investigación y desarrollo de nuevas variedades, en cuyo desarrollo se emplee la edición de genes para mejorar rasgos como la resistencia a plagas.

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.

Referencia:

AgNews (7 de mayo de 2024). Canadian Food Inspection Agency confirms gene edited plants in livestock feed are safe, industry applauds the move. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---50081.htm>