









Dirección en Jefe

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de América	
EUA: Se amplía el retiro de kits de comida, por contener carne de p contaminada con <i>Listeria monocytogenes</i>	
Unión Europea: Comisión Europea anuncia la no renovación de la met de papa	







DIRECCIÓN EN JEFE

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos de América.



El 21 de octubre de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control en frontera, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos de América (EUA).

Imagen de uso libre. De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de $24\,\mu g/kg$ – ppb de aflatoxinas B1 y $26\,\mu g/kg$ – ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y $4\,\mu g/kg$ – ppb, respectivamente.

El hecho se clasificó como Notificación de Rechazo en Frontera y el nivel de riesgo se catalogó como Grave. La medida adoptada fue la retención del cargamento.

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 (RASFF) (21 de octubre de 2024). Notification 2024.7715. Aflatoxin in USA groundnuts. Recuperado de: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/719765







Dirección en Jefe



EUA: Se amplía el retiro de kits de comida, por contener carne de pollo potencialmente contaminada con *Listeria monocytogenes*.



El 19 de octubre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que Albertsons Companies está retirando kits de comida, del mercado, por contener carne de pollo potencialmente contaminada con *Listeria monocytogenes*, suministrada por la empresa Fresh Creative Foods (una división de Reser's Fine Foods).

Como antecedente, se refiere un retiro reciente iniciado por Fresh Creative Foods, por el mismo motivo.

Se señala que la carne de pollo es producida y comercializada por la compañía BrucePac (Durant, Oklahoma), un proveedor externo de Reser's Fine Foods; esta se encuentra en proceso de retiro, debido a que pruebas de rutina realizadas por el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-FSIS) detectaron a la bacteria patógena en muestras de pollo de BucePac.

La notificación enumera 12 productos en proceso de retiro por Albertsons Companies, los cuales son comercializados directamente a los consumidores en las tiendas: Albertsons, Carrs-Safeway, Eagle, Jewel-Osco, Pavilions, Randalls, Safeway, Shaw's, Star Market, Tom Thumb y Vons; ubicadas en 21 estados de EUA. No se señalan casos de infecciones asociadas con el consumo de tales productos.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes productos de pollo 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

Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) (19 de octubre de 2024). Albertsons Companies Voluntarily Recalls 12 ReadyMeals and Store-Made Deli Items Containing a Recalled Chicken Ingredient Supplied by Fresh Creative Foods Due to Possible Listeria monocytogenes Contamination. https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/albertsons-companies-voluntarily-recalls-12-readymeals-and-store-made-deli-items-containing-recalled







DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Comisión Europea anuncia la no renovación de la metribuzina, en el cultivo de papa.



El 21 de octubre de 2024, a través del portal AgNews se dio a conocer que la Comisión Europea (CE) anunció la no renovación del herbicida metribuzina en los cultivos de papa de la Unión Europea (UE), derivado de la revisión efectuada por parte de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), de las evaluaciones de riesgo del Estado Miembro Ponente (RMS; Estonia), y el Estado Miembro Coponente (Co-RMS; Alemania).

El comunicado precisa que la EFSA determinó que el herbicida referido no se renovará por los siguientes aspectos: 1) Cumple con los criterios para ser identificado como un disruptor endocrino en los seres humanos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2018/605 de la CE; 2) El nivel de exposición de los seres humanos a la metribuzina es considerable (derivado de su uso en cultivos agrícolas); 3) Existe un alto riesgo de afectación a las abejas; y 4) Existe una amplia gama de métodos no químicos que pueden cumplir la función de la metribuzina en los cultivos agrícolas.

Por lo anterior, se espera que la prohibición del herbicida entre en vigor antes del 15 de febrero de 2025, por lo cual, los Estados Miembros de la UE tendrán seis meses (a partir de la entrada en esa fecha), para cancelar las autorizaciones de los productos a base de metribuzina, y solo podrán conceder un "periodo de gracia" a estos productos de hasta 12 meses.

Cabe señalar que en México 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 plaquicidas.

Referencias:

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria [EFSA] [24 de agosto de 2023]. Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance metribuzin. Recuperado de: https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/8140

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria [EFSA]. Pesticide evaluations. Recuperado de: https://www.efsa.europa.eu/en/applications/pesticides

