



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



20 de enero de 2025

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
México: SEDEMA publica Decreto que declara a la CDMX como territorio libre de maíz genéticamente modificado.	3
Canadá: Burnbrae Farms retira del mercado huevos por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen de uso libre.

El 17 de enero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención (sin examen físico) de papaya originaria de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización se incluyó en la Lista Verde (empresas y sus productos que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico) a:

- **Diana Gabriela Vizcaíno Aguirre**, por detección de *Salmonella* spp. en **papaya** originaria del municipio **Cuauhtémoc, Colima** (fecha de publicación: 17/01/2025).

La unidad de producción referida se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de Papaya**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 31 de diciembre de 2024.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (17 de enero de 2025). Import Alert 99-23: Detention Without Physical Examination of Produce Due to Contamination With Human Pathogens. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_266.html

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: SEDEMA publica Decreto que declara a la CDMX como territorio libre de maíz genéticamente modificado.



El 19 de enero de 2025, a través del Portal *La crónica de hoy*, así como en diversos medios de comunicación se dio a conocer que el Gobierno de la Ciudad de México (CdMx) y la Secretaría del Medio Ambiente (SEDEMA) anunciaron la publicación del Decreto que declara a la capital mexicana como territorio libre de maíz genéticamente modificado.

Este decreto prohíbe la siembra y uso de maíz genéticamente modificado en zonas agrícolas, convirtiendo a la capital mexicana en la primera entidad en adoptar esta medida alineada con la política federal de protección al maíz nativo.

Las notas señalan que se anunció una estrategia integral para la conservación y fomento del maíz nativo que contempla: 11 acciones, incluyendo un aumento del 15% en la producción local, beneficiando a más de 3,000 agricultores de Tlalpan, Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac. Además, se garantizará la distribución de maíz nativo en tortillerías comunitarias con precios accesibles. Así como la creación de la Red Centli, que agrupará a productores bajo prácticas agroecológicas y un sello distintivo de calidad para el maíz nativo.

Finalmente, se indica la creación de un banco de germoplasma y un laboratorio para proteger la pureza del maíz nativo, así como iniciativas culturales como rutas agroturísticas y ferias agrícolas en el Zócalo de la CdMx, con estas acciones se busca proteger 9 de las 64 razas de maíz del país, esenciales para la alimentación y la preservación del ecosistema.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: *La crónica de hoy* (19 de enero de 2025). "Sin maíz no hay país": CDMX se declara libre de transgénicos. Recuperado de: <https://www.cronica.com.mx/metropoli/2025/01/19/sin-maiz-no-hay-pais-cdmx-se-declara-libre-de-transgenicos/>

La Jornada Estado de México (20 de enero de 2025). Clara Brugada establece estrategia para proteger el maíz nativo. Recuperado de: <https://lajornadaestadodemexico.com/clara-brugada-establece-estrategia-para-proteger-el-maiz-nativo/>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Burnbrae Farms retira del mercado huevo por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Productos retirados. Créditos: CFIA.

El 18 de enero de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó que la empresa Burnbrae Farms está retirando del mercado varias marcas de huevo, por posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen las siguientes características:

- Marca Compliments: 1) Huevos blancos de gran tamaño, 18 unidades, UPC 0 55742 35756 1; 2) Huevos Blancos Extra Grandes, 12 unidades, UPC 0 55742 35751 6; y 3) Huevos blancos de gran tamaño, 12 unidades, UPC 0 55742 35750 9
- Marca "Foremost": 1) Huevos de gran tamaño, 18 unidades, UPC 0 61483 05666 3.
- Marca "Golden Valley Eggs": 1) Huevos Blancos Extra Grandes, 18 unidades, UPC 0 55799 11101 7; 2) Huevos de gran tamaño, 2 x 30 huevos, UPC 0 55799 10503 0; 3) Huevos de tamaño Jumbo, 20 unidades, UPC 0 55799 10310 4; 4) Huevos de gran tamaño, 30 unidades, UPC 0 55799 10303 6; 5) Huevos de tamaño Extra Grande, 30 unidades, UPC 0 55799 10301 2; y 6) Huevos blancos de tamaño grande, 12 unidades, UPC 0 55799 10103 2.
- Marca "IGA": 1) Huevos Extra Grandes, 12 unidades, UPC 0 55742 05119 3.
- Marca "Sin nombre" 1) Huevos de gran tamaño, 12 unidades, UPC 0 60383 66414 5; y 2) Huevos de gran tamaño, 30 unidades, UPC 0 60383 22293 2 y 60383 22293 2.
- Marca "Western Family" 1) Huevos Blancos Extra Grandes, 12 unidades, UPC 0 62639 41011 7; y 2) Huevos blancos de gran tamaño, 30 unidades, UPC 0 62639 39498 1.

Los productos fueron distribuidos en las provincias de Columbia Británica, Manitoba, Ontario y posiblemente en otras provincias y territorios. Hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de estos productos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (20 de enero de 2025). Rappel de certaines marques d'œufs en coquille en raison de la bactérie *Salmonella*. Recuperado de: https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-brands-shell-eggs-recalled-due-salmonella#tablefield-node-75903-field_affected_products-0

Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN) (20 de enero de 2025). Varias marcas de huevos retiradas del mercado en Canadá después de pruebas encuentran *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/01/various-brands-of-eggs-recalled-in-canada-after-testing-finds-salmonella/>