



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**Monitor de
Inocuidad
Agroalimentaria**



08 de abril de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

EUA: Emite un advertencia para no consumir leche sin pasteurizar de la marca Happy Hollow Dairy Farm por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 2

Finlandia: Rechazo de un lote de condimentos para papa importado de Turquía por detección de *Salmonella enterica* ser. Bredeney y ser. Montevideo..... 3



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

 **EUA: Emite un advertencia para no consumir leche sin pasteurizar de la marca Happy Hollow Dairy Farm por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Imagen representativa del producto mencionado
<https://www.foodsafetynews.com/files/2021/04/raw-milk-660x374.png>

A través de la página de noticias *Food Safety News* se comunicó que el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York, EUA, advirtió a la población no consumir leche cruda sin pasteurizar de la marca Happy Hollow Dairy Farm por una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Este comunicado se dio después de que se analizó una muestra de la leche, colectada por un inspector del Departamento, y detectó *Listeria monocytogenes*.

Informan que, el 01 de abril notificaron al productor de un resultado preliminar positivo de la prueba y fue hasta el 06 de abril que fue confirmado el resultado.

Asimismo, el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York enfatizó la importancia de recordar que la leche cruda no pasteurizada, no es inocua, por lo que recomiendo a la población a no consumir estos tipos de leches.

Referencia: Food Safety News. (07 de abril de 2021). Warning issued over raw milk in Western New York. Recuperado de https://www.foodsafetynews.com/2021/04/warning-issued-over-raw-milk-in-western-new-york/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=afa889d021-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-afa889d021-40388271

INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Finlandia: Rechazo de un lote de condimentos para papa importado de Turquía por detección de *Salmonella enterica* ser. Bredeney y ser. Montevideo.



Esta semana, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) de la Unión Europea, autoridades fronterizas de Finlandia notificaron el rechazo de un lote de condimento para papa importado de Turquía, por detección de *Salmonella enterica* ser. Bredeney y ser. Montevideo. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

Actualmente la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), consideraron dentro del *Codex Alimentarius* un marco normativo destinado a proteger la salud de los consumidores y garantizar alimentos inocuos y de calidad a la población mundial, el caso de *Salmonella* se aborda en el Comité sobre Higiene de los Alimentos.

La Unión Europea cuenta con cuatro Organismos encargados de la Inocuidad: European Food Safety Authority (EFSA), Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y Vegetal, Dirección General de Salud y Protección al Consumidor. Dichos organismos implementan las estrategias desde la etapa de cosecha y de la engorda del ganado hasta el procesamiento y venta de la mercancía, lo cual se conoce como estrategias integrales entre gobierno y científicos para el monitoreo constante de los productos, hecho que ha reducido los brotes de *Salmonella* en un 50% desde la aplicación de este método.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (08 de abril de 2021) Recuperado de https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.1752

INOC.293.007.05.08042021