



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



05 de agosto de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de queso cheddar por la posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 2

Francia: Retiran pescado por contaminación con *Listeria monocytogenes*. 3

España: Rechazo de un lote de almendras importado de Estados Unidos de América por detección de aflatoxinas..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



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



Imagen del producto afectado
https://www.fda.gov/files/styles/recall_image_large/public/BOX-DISPLAY-4.jpg?itok=NjdGcKoj

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés), informó que la empresa de origen irlandés Cahill's Farm Cheese, está retirando del mercado 33 diversos lotes de queso cheddar por la posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El hecho fue confirmado a través de una toma de muestras de rutina, asimismo, determinaron que el origen de la contaminación fue una pieza del equipo utilizado para el procesamiento de la mercancía, la cual no se desinfectó de forma correcta.

Hasta el momento, no se han reportado casos asociados al consumo de estos productos, no obstante exhortaron a la población no consumir el producto y devolverlo al punto de venta para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (05 de agosto de 2020). Cahill's Farm Cheese Recalls Specialty Cheddar Cheese Due to Possible Health Risk. <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/cahills-farm-cheese-recalls-specialty-cheddar-cheese-due-possible-health-risk>

C.06 1.03. 5082021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Francia: Retiran pescado por contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen ilustrativa del producto afectada
Créditos: Rappel Conso, Francia

Recientemente, el Ministerio de Agricultura y Alimentación de Francia, a través de la Dirección de General de Alimentación, emitió una alerta para pescado ahumado sin piel contaminado con *Listeria monocytogenes*.

El producto fue distribuido por la empresa de suministros cooperativos *Scapmaree Leclerc* con fecha de caducidad del 16 de agosto de 2021, en presentaciones de 200 gramos. Dicho producto fue comercializado desde el 30 de julio al 04 de agosto del presente año.

Por lo que, exhortaron a los consumidores a devolver el producto al punto de venta o desecharlo y a no consumirlo.

Por último, destacaron que la listeriosis es una enfermedad que puede ser grave y puede tardar hasta ocho semanas en incubarse.

Ministerio de Alimentación de Francia. (04 de agosto de 2021). Flt haddock skin fume p/ane x200g. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/2811/Interne INOC.065.035.04.05082021>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



España: Rechazo de un lote de almendras importado de Estados Unidos de América por detección de aflatoxinas.



Esta semana, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) comunicó que las autoridades fronterizas de España rechazaron una partida de almendras importadas de Estados Unidos de América, debido a la detección de aflatoxinas B1 en una proporción de 17.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

De acuerdo con la notificación, el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, por lo que este hecho fue calificado por el RASFF como serio.

Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca desde el punto de vista de la seguridad alimentaria la aflatoxina B1, tanto por ser la más prevalente en alimentos, como la más tóxica para los seres humanos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (4 de agosto de 2021). Aflatoxinas- almendras EE.UU/Aflatoxins- almonds-USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/492371>

C.262 5.050