




AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**Monitor de
Inocuidad
Agroalimentaria**



27 de julio de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de queso debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 2

Dinamarca: Retiro de un lote de albóndigas elaboradas con carne de pollo y pavo debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. 3

EUA: Nueva base de datos de búsqueda gratuita sobre retiro de alimentos por la FDA y el USDA..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: Retiro de queso debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen del producto afectado
https://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/inspection/2021/assets/20210723bb_16270987739_61_eng_thumb.jpg

Recientemente, el gobierno de Canadá publicó una notificación en su apartado de retiros y alertas de seguridad, sobre el retiro del queso Original Irish Porter de la marca Cahill's debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Por lo que, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) está retirando del mercado este producto.

Asimismo, se está realizando una investigación para detectar el origen del patógeno, por lo cual se exhortó a la población no consumir el producto.

Hasta el momento no se han reportado casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos asociados al consumo de este producto.

Referencia: Gobierno de Canadá. (27 de julio de 202). Cahill's brand Original Irish Porter Cheese recalled due to *Listeria monocytogenes* Recuperado de <https://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/inspection/2021/76091r-eng.php#media-medias>

C.06.2021.03.270



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Dinamarca: Retiro de un lote de albóndigas elaboradas con carne de pollo y pavo debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



<https://es.dreamstime.com/>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Veterinaria de Dinamarca informó del retiro de un lote de albóndigas elaboradas con carne de pollo y pavo debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Las autoridades sanitarias refieren que, se encontró la bacteria a través de un control aleatorio al final de la vida útil del producto. Asimismo, señalan que, existe el riesgo de que

más mercancía pueda estar contaminada y que la investigación continúa en curso.

A su vez, se exhortó a los consumidores a devolver el producto a la tienda donde lo compraron o que a desecharlo. La empresa involucrada es Normeat; el producto retirado es de la marca Kødboøller, con contenido neto de 700 gramos, fecha de producción del 10 julio de 2021, fecha de caducidad del 15 de julio de 2021 y con código de barras EAN: 5 707196 258691. El producto fue vendido por la cadena de tiendas Coop.

Referencia: Administración de Alimentos y Veterinaria de Dinamarca. (27 de julio de 2021). Listeria i Kylling-Kalkun Kødboøller. Recuperado de:

https://www.foedevarestyrelsen.dk/Nyheder/Aktuelt/Sider/Tilbagekaldte%20f%C3%B8devarer%202021/Listeria_i_Kylling_Kalkun_Koedboøller.aspx

KOC.000027.04.21



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Nueva base de datos de búsqueda gratuita sobre retiro de alimentos por la FDA y el USDA.

FOOD RECALL SEARCH FOOD RECALL REPORTER



Recientemente, el Food Industry Council, con sede en Milwaukee, informó que ha lanzado una herramienta comercial gratuita, llamada “*FIC Recall Reporter*”, la cual es una base de datos en la que se pueden realizar búsquedas de todos los retiros de alimentos y bebidas de Clase I, Clase II y Clase III publicados por la Administración de Medicamentos y Alimentos y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FDA - USDA,

respectivamente, por sus siglas en inglés).

El Food Industry Council dice que su “*FIC Recall Reporter*”, es la única base de datos en el mundo que contiene esta información, recabada desde el año 2000. La cual, se actualiza con regularidad, lo que permite a los usuarios buscar fácilmente el creciente número de retiradas de alimentos utilizando una variedad de parámetros.

De acuerdo a sus creadores, el “*FIC Recall Reporter*”, se desarrolló para beneficiar a tomadores de decisiones, gestores de riesgos, equipos legales, equipos de seguridad alimentaria, comunicadores de riesgos, asociaciones industriales e investigadores de la industria alimentaria.

La herramienta también está diseñada para ahorrar tiempo para: la verificación y aprobación de proveedores y/o nuevos alimentos, informar el proceso de toma de decisiones, justificar un retiro del mercado en cualquier circunstancia particular y evaluar el riesgo en función de los datos actuales.

Para usar la herramienta “*FIC Recall Reporter*”, hay que dirigirse a la dirección <https://www.foodindustrycounsel.com/recalls>, y seleccionar las casillas de criterios de búsqueda.

Referencia: Portal Food Safety News. (26 de julio de 2021). New, Free Searchable Database of FDA and USDA Food Recalls. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/07/new-free-searchable-database-of-fda-and-usda-food-recalls/>

<https://www.foodindustrycounsel.com/recalls>