



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



06 de diciembre de 2021



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

<b>EUA: Retiro del mercado de productos de cerdo completamente cocidos debido a una posible contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i>.</b> .....	<b>2</b>
<b>Grecia: Retiro del mercado de rollos de pollo y carne molida debido a la detección de <i>Salmonella</i> spp.</b> .....	<b>3</b>
<b>Polonia: Retiro del mercado de carne de pollo debido a la detección de <i>Salmonella</i> Typhimurium.</b> .....	<b>4</b>
<b>Suecia: Rechazó de camarones en salmuera importados de Albania debido a la detección de fragmentos de vidrio.</b> .....	<b>5</b>
<b>Bulgaria: Rechazó de chiles originarios de Turquía por exceso de acetamiprid</b> .....	<b>6</b>



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: Retiro del mercado de productos de cerdo completamente cocidos debido a una posible contaminación por *Listeria monocytogenes*.**



El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS; por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA; por sus siglas en inglés), informó que el establecimiento y unidad comercial Alexander & Hornung de la empresa Perdue Premium Meat en St. Clair Shores, Michigan; está retirando del mercado aproximadamente 106 toneladas de productos de jamón y pepperoni cocidos por contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Indicaron que los productos sujetos a retiro del mercado llevan el número de establecimiento EST. M10125 y fueron enviados a tiendas minoristas en todo el país.

Señalaron que el problema se descubrió cuando la empresa notificó al FSIS que el muestreo del producto obtuvo resultados positivos a *Listeria monocytogenes*. Hasta el momento no se reportan casos de la enfermedad asociados al consumo de estos productos.

Mencionaron que el grupo de mayor riesgo son los adultos mayores, personas con sistemas inmunitarios debilitados, mujeres embarazadas y sus recién nacidos.

La listeriosis puede causar fiebre, dolores musculares, dolor de cabeza, rigidez de cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones a veces precedidas por diarrea u otros síntomas gastrointestinales. Además, infecciones graves y, en ocasiones mortales en las personas de mayor riesgo.

Por último, se exhortó a los consumidores que hayan comprado estos productos a no consumirlos, desechar o devolverse al lugar de compra los productos involucrados.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (05 de diciembre de 2021). Alexander & Hornung Recalls Fully Cooked Pork Products Due to Possible Listeria Contamination <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/alexander-hornung-recalls-fully-cooked-pork-products-due-possible-listeria> INOC.563.004.04.06122021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Grecia: Retiro del mercado de rollos de pollo y carne molida debido a la detección de *Salmonella* spp.



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<https://www.efet.gr/>

Recientemente, la Agencia Unida de Control de Alimentos (E.Φ.Ε.Τ. por sus siglas en griego) informó que la Dirección Regional de Ática retiró del mercado rollos de pollo y carne molida debido a la detección de *Salmonella* spp, durante una auditoria de Control oficial de Criterios de Seguridad Alimentaria Microbiológica.

La confirmación del patógeno se llevó a cabo por el laboratorio de Pruebas de Alimentos de Atenas de E.Φ.Ε.Τ.

Además, instó a la población a no consumir los productos y devolverlos al punto de venta.

Referencia: Agencia Unida de Control de Alimentos (E.Φ.Ε.Τ). (06 de diciembre de 2021). ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΜΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. Recuperado de: <https://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-tyrou/anakleiseis-cat/item/5102-deltio-tyrou-anaklisi-mi-asfalon-trofimon>  
INOC.503.048.03.06122021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### **Polonia: Retiro del mercado de carne de pollo debido a la detección de *Salmonella* Typhimurium.**



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<https://thefoodtech.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Polonia retiraron del mercado carne de pollo refrigerada y congelada para el consumo humano debido a la detección de *Salmonella* Typhimurium, además estos productos también fueron distribuidos en los países de Bulgaria, Francia, Alemania, Grecia, Irlanda, Holanda, Portugal, España y Reino Unido

Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en una de cada 5 muestras, cuando lo establecido por Polonia es de cero tolerancia ante la detección de *Salmonella* Typhimurium.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Polonia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (06 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6662 Salmonella Typhimurium in chilled and frozen chicken meat from Poland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/519252>  
INOC.503.049.03.06122021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **Suecia: Rechazó de camarones en salmuera importados de Albania debido a la detección de fragmentos de vidrio.**



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<https://www.cocinayvino.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Suecia rechazaron camarones pelados en salmuera para el consumo humano importados de Albania debido a la detección de fragmentos de vidrio.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia de estos fragmentos de vidrios al momento de la inspección, cuando lo establecido por Suecia es cero tolerancia ante este tipo de objetos en los alimentos.

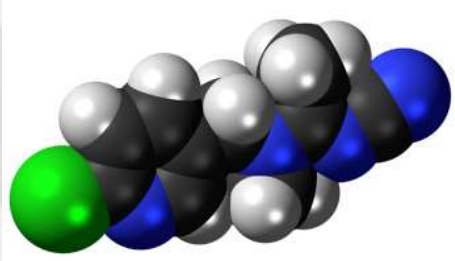
En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Albania.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (06 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6646 Glass fragments in hand peeled shrimps in brine from Albania. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/519083>  
INOC.568.004.03.06122021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Bulgaria: Rechazó de chiles originarios de Turquía por exceso de acetamiprid



Acetamiprid (2010). Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés), se notificó que las autoridades fronterizas de Bulgaria, rechazaron un cargamento de chiles frescos originarios de Turquía por exceso de acetamiprid.

De acuerdo con el informe, mencionan que este hallazgo se clasificó como serio, sin embargo, no se ha observado un daño asociado. Asimismo, notificaron que procedieron a destruir la mercancía por lo que no se distribuyó en el mercado nacional.

En contexto nacional, de acuerdo con datos de la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicana (VUCEM) México no ha importado chiles frescos originarios de Turquía.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (05 de diciembre de 2021). Acetamiprid in fresh pepper from Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/519146>