



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**Monitor de
Inocuidad
Agroalimentaria**



11 de enero de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

Reino Unido: Aumento de detección de *Campylobacter* en pollos..... 2

Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos comunicó el retiro del mercado de hongos blancos enteros de la marca Belle Grove debido a la posible presencia de bacterias peligrosas. 3



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Reino Unido: Aumento de detección de *Campylobacter* en pollos.

Plaga o enfermedad: *Campylobacter*

Especie afectada reportada: Carne de pollo

Localización: Reino unido

Clave (s) de identificación: INOC.123.004.03.12012021



Imagen representativa del producto afectado
https://www.foodsafetynews.com/files/2018/08/rawwholechicken_1000x565-660x373.jpg

El 12 de enero de 2021, a través del portal de noticias Food Safety News, se comunicó que la cadena de supermercados Asda informó sobre casos de *Campylobacter* en pollo de los nueve principales minoristas del Reino Unido.

Donde el 7.7% de los pollos dieron positivo por el nivel más alto de contaminación de cuando en años anteriores solo eran del 3%, lo cual es un problema ya que

Campylobacter es la causa más común de intoxicación alimentaria bacteriana en el Reino Unido, por lo cual se empezara una investigación para rastrear la carne de pollo infectada y evitar un problema de salud en el país.

Fuente: Food Safety News (Nota Periodística) *Campylobacter* de Asda en niveles de pollo por encima del objetivo de FSA (2021). Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2021/01/asdas-campylobacter-in-chicken-levels-above-fsa-target/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=2619672980-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-2619672980-40388271



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos comunicó el retiro del mercado de hongos blancos enteros de la marca Belle Grove debido a la posible presencia de bacterias peligrosas.

Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): Botulismo
Mercancía reportada (producto implicado): Hongos
Procedencia u origen de la mercancía: Canadá
País de notificación:
Clave (s) de identificación: INOC.141.002.05.12012021



Etiqueta del producto retirado. Fuente: CFIA 2021

El 09 de enero de 2021, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) comunicó, que la empresa Monaghan Mushrooms Ltd. informó que se distribuyeron hongos posiblemente contaminados a nivel de consumidor en la provincia canadiense de Ontario.

Los hongos tienen una fecha de vencimiento del 15 de enero de 2021 y un número de UPC de 8 87462 00000 3. Este retiro fue realizado por la empresa.

Por lo anterior, la CFIA está llevando a cabo una investigación de seguridad alimentaria, que puede llevar al retiro de otros productos. A la fecha de publicación del aviso de retiro, no se habían reportado enfermedades confirmadas.

Si bien una variedad de enfermedades puede resultar de comer alimentos poco procesados, una de las más peligrosas es la intoxicación por botulismo, si no se trata, el botulismo puede paralizar los músculos necesarios para respirar y provocar una muerte súbita. En el botulismo transmitido por alimentos, los síntomas generalmente comienzan entre 18 y 36 horas después de ingerir alimentos contaminados. Sin embargo, los síntomas pueden comenzar tan pronto como seis horas después o hasta diez días después.

Fuente: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (Oficial).
 Enlace: <https://www.inspection.gc.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-01-08/eng/1610169805106/1610169810071>