



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



31 de mayo de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos notificó el retiro de hongos por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. 2

EUA: Detectan leche cruda contaminada con *Listeria monocytogenes* en Nueva York..... 3

EUA: Retiro de productos de carne de res, pollo y cerdo debido a error en etiquetado y a alérgenos no declarados. 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos notificó el retiro de hongos por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**

FDA (2021). Presentación del producto.

Esta semana, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, publicó un aviso de retiro de hongos enoki cultivados en Corea, de la compañía Concord Farms de Vernon, California, debido a que tiene el potencial de estar contaminados con *Listeria monocytogenes*.

Asimismo, la FDA advirtió a los consumidores que tiren los hongos frescos incluso si no se ven ni huelen en mal estado.

Este producto se distribuyó a tiendas minoristas en el estado de California a través de distribuidores de productos agrícolas de otros estados. El producto está empaquetado en plástico negro, amarillo y transparente, con el logo de "Concord Farms" encima de "hongos enoki frescos"; el peso de los productos es de 5.3 onzas (oz) (150 gramos (g)) o 7 oz (200 g) y cuenta con código de barras UPC 049995041049.

Cabe señalar que, de acuerdo con la FDA no se han notificado ni confirmado infecciones.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA). (29 de mayo de 2021). Concord Farms Recalls Enoki Mushrooms Due to Possible Health Risk. Recuperado de <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/concord-farms-recalls-enoki-mushrooms-due-possible-health-risk>

INOC.065.019.05.31052021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**EUA: Detectan leche cruda contaminada con *Listeria monocytogenes* en Nueva York.**

Imagen representativa del producto contaminado.
Créditos: <https://www.piqsels.com>

De acuerdo con una nota periodística, informan sobre la detección de leche cruda contaminada con *Listeria monocytogenes* en el estado de Nueva York (NY).

Por lo anterior, las autoridades exhortaron al público en general a no consumir leche cruda sin pasteurizar, de la explotación lechera Breese Hollow ubicada en la villa Hoosick Falls en el condado de Rensselaer, NY; debido a la contaminación bacteriana.

Informan que, derivado de una inspección, se realizó un muestreo de leche y el análisis de laboratorio confirmatorio del 27 de mayo, dio como resultado el diagnóstico a *L. monocytogenes*.

Mencionan que, el productor no ha iniciado el retiro del mercado y tiene prohibido vender leche cruda, hasta que los análisis indiquen que el producto está libre de la bacteria.

Referencia: Food Safety News. (29 mayo de 2021). Raw milk contaminated with Listeria; New York issues public Warning. Recuperado: https://www.foodsafetynews.com/2021/05/raw-milk-contaminated-with-listeria-new-york-issues-public-warning/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=d8f1020e42-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-d8f1020e42-40323328



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Retiro de productos de carne de res, pollo y cerdo debido a error en etiquetado y a alérgenos no declarados.



Imagen representativa del producto contaminado
https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/food_lab_el_pdf/2021-05/recall-labels-022-2021.pdf

de alimentos, por lo cual instó a los consumidores, que hayan comprado estos productos, a no consumirlos.

Referencia: Departamento de Agricultura (USDA) (28 de mayo de 2021). King's Command Foods, LLC. Recalls Meat and Poultry Meatballs and Pork Pattie Products Due to Misbranding and Undeclared Allergens. Recuperado de <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/kings-command-foods-llc-recalls-meat-and-poultry-meatballs-and-pork-pattie-products>

Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos a través del Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspecciones (USDA-FSIS, por sus siglas en inglés) pidió a la empresa King's Command Foods, LLC., ubicada en Kent, Washington, retirar del mercado 9 toneladas de albóndigas de carne de res y pollo, así como, empanadas de cerdo, debido a errores en el etiquetado y alérgenos no declarados (huevo, leche y / o trigo).

Los productos se distribuyeron para uso en el servicio de alimentos en los estados de California, Idaho, Illinois, Minnesota, Missouri, Carolina del Norte, Oregón, Texas, Virginia y Washington.

La FSIS informó que, este evento se detectó cuando el establecimiento determinó que los ingredientes que contienen alérgenos, pueden haberse mezclado con los productos retirados.

Asimismo, el FSIS declaró que algún producto puede estar aún disponible en tiendas de servicio