



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



17 de noviembre de 2021





**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

**Rumania: Retiro del mercado de queso de puerco debido a la detección de *Listeria monocytogenes*. ..... 2**

**Francia: Retiro del mercado de queso de cabra realizado con leche sin pasteurizar debido a la detección de *Listeria monocytogenes*. .....3**

**Francia: Alertan de queso elaborado a base de leche de vaca contaminado con *Brucella spp*..... 4**

**Italia: Rechazo de carne de pavo importada de Polonia debido a la detección de *Salmonella Typhimurium*. ..... 5**



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Rumania: Retiro del mercado de queso de puerco debido a la detección de *Listeria monocytogenes*.



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<https://www.cocinavital.mx>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Rumania retiraron del mercado queso de puerco para el consumo humano debido a la detección de *Listeria monocytogenes*, además estos productos también fueron distribuidos en los países de Chipre, Italia y Reino Unido. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno con una concentración de 60 UFC (unidades formadoras de colonias) / gramos, cuando lo establecido por Rumania es de cero tolerancia ante *Listeria monocytogenes*.

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 Rumania.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (17 de noviembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6219 *Listeria monocytogenes* in toba de porc din Romania /// *Listeria monocytogenes* in pig head cheese from Romania. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/514942>  
INOC.506.013.03.17112021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Francia: Retiro del mercado de queso de cabra realizado con leche sin pasteurizar debido a la detección de *Listeria monocytogenes*.



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<https://cdn.shopify.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 Francia retiraron del mercado queso de cabra con leche realizado con leche sin pasteurizar para el consumo humano debido a la detección de *Listeria monocytogenes*, además estos productos también fueron distribuidos en Dinamarca. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en las muestras de 25 gramos, cuando lo establecido por Francia es de cero tolerancia ante *Listeria monocytogenes*.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (17 de noviembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6201 *Listeria monocytogenes* on goat raw milk cheese from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/515192>  
INOC.506.014.03.17112021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Francia: Alertan de queso elaborado a base de leche de vaca contaminado con *Brucella spp.***



Imagen ilustrativa del producto afectada  
Créditos: Ministerio de Alimentación de Francia.

Recientemente, el Ministerio de Alimentación de Francia, a través de la Dirección General de Alimentación, emitió una alerta sobre el producto de queso elaborado con leche de vaca por la contaminación de *Brucella spp.* (agente causante de brucelosis).

Refieren que, el producto es de la marca Patrimoine Gourmand en la presentación de quesos frescos, (Reblochon de Savoie DOP) a base de leche cruda y distribuida en puntos de venta de todo el país, con GTIN y código de lote:

GTIN	Lote	Fecha de caducidad
3257985003435	311921	22/11/2021
3257985003435	311929	30/11/2021
3257985003435	311931	12/03/2021
3257985003435	311933	12/05/2021
3257985003435	311935	06/12/2021
3257985003435	312013	14/12/2021
3257985003435	312016	18/12/2021

Con código de salud FR 73.114.001 CE

De lo anterior, se instó a los consumidores de no consumir el producto, así como devolverlo al punto de venta, desecharlo o destruirlo.

Señalaron que, tras una incubación de una semana a un mes, la infección en su fase aguda se manifiesta por síntomas inespecíficos que pueden ser discretos como: fiebre aislada o síndrome gripal, dolores articulares y musculares, cefalea, fatiga. Más raramente, es posible daño testicular (orquitis), neurológico (meningitis) o articular (artritis), además el producto debe someterse a una cocción de 65°C antes de su consumirlo para destruir la bacteria de *Brucella spp.*, para así prevenir casos asociados con estos productos.

Referencia: Ministerio de Alimentación de Francia. (16 de noviembre de 2021). Alertes de produits dangereux, Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/4422/Interne>





## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Italia: Rechazo de carne de pavo importada de Polonia debido a la detección de *Salmonella Typhimurium*.



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<https://www.turkeylovers.es>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Italia rechazaron carne de pavo para el consumo humano importada de Polonia debido a la detección de *Salmonella Typhimurium*. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en las muestras de 25 gramos, cuando lo establecido por Italia es de cero tolerancia ante *Salmonella Typhimurium*.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI) 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). (17 de noviembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6214 *S.typhimurium* in turkey meat from Poland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/515433>  
INOC.501.008.03.17112021