



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



30 de septiembre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor Inocuidad

Contenido

Finlandia: Sospecha de un brote causado por la presencia de Histamina en pescado (*Scomber scombrus*) refrigerado importado de Suecia. 2

Polonia: Retiro del mercado carne de pavo de importada de Alemania por la detección de *Salmonella typhimurium*. 3

Bélgica: Rechazo pimientos picantes importados de Uganda por la detección de plaguicidas Dimetoato y Omethoate. 4

EUA: Retiro de leche cruda de cabra debido a la contaminación con *Listeria monocytogenes*. Washington. 5

Polonia: Rechazo de cacahuates importados de los Estados Unidos de América por la detección de Aflatoxina B1. 6



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Finlandia: Sospecha de un brote causado por la presencia de histamina en pescado (*Scomber scombrus*) refrigerado importado de Suecia.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://gastronomiaycia.republica.com>

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 Finlandia, reportaron un brote posiblemente causado por el consumo de pescado (*Scomber scombrus*) refrigerado con presencia de histamina, importado de Suecia.

Hasta el momento se han reportado diez personas afectadas, las cuales presentaron dolor de estómago y náuseas. Este hecho ha

sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, en las muestras identificaron una concentración de 1,100 mg / kg - ppm, asimismo señalaron que lo máximo establecido por Finlandia es de 200 mg / kg - ppm.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (30 de septiembre de 2021) Foodborne outbreak suspected to be caused by histamine in chilled mackerel. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/505748>
INOC.500.001.03.30092021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Polonia: Retiro del mercado carne de pavo de importada de Alemania por la detección de *Salmonella Typhimurium*.



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 pavo de importada de Alemania para el consumo humano, por la detección de *Salmonella Typhimurium*. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, las muestras dieron positivo a este patógeno, cuando lo establecido por Polonia es cero tolerancia a la detección de *Salmonella spp*.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (30 de septiembre de 2021) NOTIFICATION 2021.5239 Salmonella Typhimurium in turkey's trimming from Poland produced from poultry meat from Germany. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/505609>
INOC.503.009.03.30092021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Bélgica: Rechazo pimientos importados de Uganda por la detección de plaguicidas dimetoato y ometoato.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://estaticos.miarevista.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 Bélgica rechazaron pimientos, para el consumo humano, importados de Uganda, debido a la detección de plaguicidas dimetoato y ometoato. Asimismo, se informa que los pimientos fueron distribuidos en Holanda.

Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave. De acuerdo con la notificación, las muestras identificaron una concentración de 0.03 mg / kg - ppm de Dimetoato y 0.029 mg / kg - ppm de Ometoato, cuando lo máximo establecido por Bélgica es de 0.01 mg / kg - ppm.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (30 de septiembre de 2021) NOTIFICATION 2021.5230 Dimethoate and omethoate in chili peppers from Uganda. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/505629>
INOC.500.002.03.30092021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de leche cruda de cabra debido a la contaminación con *Listeria monocytogenes* en Washington.



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

De manera reciente, el Departamento de Agricultura del Estado de Washington (WSDA), informó sobre el retiro de leche cruda de cabra debido a la contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Refieren que, el retiro se inició después de un muestreo de rutina realizado, con resultados positivos al diagnóstico del patógeno. La muestra de leche cabra cruda tenía fecha de caducidad del 03 de octubre de 2021.

Señalaron que, la empresa involucrada es St. John Creamery, y el producto retirado fue embotellado en contenedores de medio galón, puesto en venta en la tienda de la explotación, directamente a clientes y a través de tiendas minoristas en el oeste de Washington.

Las autoridades y la empresa lechera colaboran para determinar la fuente de contaminación, asimismo, recomiendan a las personas a no consumir el producto o devolverlo al lugar de compra para obtener un reembolso completo. Los productos en circulación tienen fecha de caducidad del 10 de octubre al 10 de noviembre de 2021.

Por último, mencionaron que en el Estado de Washington es legal la venta de leche cruda al por menor, sin embargo, las personas deben leer la etiqueta de advertencia en la leche cruda y tener cuidado al verificar que la leche se produjo mediante un proceso con licencia autorizada por el WSDA.

Referencia: Departamento de Agricultura del Estado de Washington (28 de septiembre de 2021). St. John creamery voluntarily recalls whole retail raw milk Because of possible health risk. Recuperado de: <https://agr.wa.gov/lookuptypes/recallfile/95>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Polonia: Rechazo de cacahuates importados de los Estados Unidos de América por la detección de Aflatoxina B1.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://chilebio.cl>

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, rechazaron cacahuates para el consumo humano, importados de los Estados Unidos de América debido a la detección de Aflatoxina B1. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, las muestras identificaron una concentración de $3 \mu\text{g} / \text{kg}$ - ppb, cuando lo máximo establecido por Polonia es de $2 \mu\text{g} / \text{kg}$ - ppb.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (30 de septiembre de 2021) NOTIFICATION 2021.5228 Aflatoxin B1 ($3,0 \pm 0,45 \mu\text{g}/\text{kg}$) in groundnuts from USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/499956>
INOC.515.004.03.30092021