



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



26 de agosto de 2022



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Canadá: Retiro de requesón por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> . .....	2
EUA: Incrementan casos del brote de <i>Escherichia coli</i> O157: H7 vinculado con lechuga romana. 3	
Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en ajonjolí procedente Nigeria.....	4

## DIRECCIÓN EN JEFE

### Canadá: Retiro de requesón por posible contaminación con *Escherichia coli*.



Requesón. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés), se dio a conocer que las empresas La Fromagerie Hamel y Les Fromageries Pimar Inc. están retirando del mercado requesón, de la marca Life120, por posible contaminación con *Escherichia coli*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Ricotta Di

Bufala Campana Dop”, el Código Universal del Producto (UPC) es 800100007. Este viene en porciones de 250 g y fue vendido a comerciantes minoristas en la provincia de Quebec.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumirlo, venderlo o distribuirlo.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de requesón procedente de Canadá.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción y procesamiento primario en el subsector pecuario.

#### Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (24 de agosto de 2022). Life120 brand "Ricotta Di Bufala Campana Dop" recalled due to generic *E. coli*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/life120-brand-ricotta-di-bufala-campana-dop-recalled-due-generic-e-coli>

DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Incrementan casos del brote de *Escherichia coli* O157: H7 vinculado con lechuga romana.**



Imagen: Food Safety News.

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que, conforme a información de los Centros para la Prevención y Control de Enfermedades (CDC) de EUA, incrementaron considerablemente los casos del brote de *Escherichia coli* O157: H7, vinculado con lechuga romana servida en los restaurantes Wendy's.

Como antecedente, se menciona que, a principios de esta semana, los funcionarios de Michigan reportaron

55 pacientes confirmados, 22 de estos en el condado de Wood, estado de Ohio.

Se señala que, conforme a información actualizada de los CDC, a la fecha se han confirmado 84 casos de personas infectadas con la bacteria referida, 38 de los cuales han requerido hospitalización. Asimismo, en el estado de Michigan ocho personas han desarrollado el síndrome urémico hemolítico (un tipo de insuficiencia renal). También se han registrado personas infectadas en los estados de Ohio, Indiana y Pensilvania.

Se precisa que, de 62 personas entrevistadas, 52 informaron haber comido en un restaurante Wendy's la semana previa a enfermarse; de 17 que proporcionaron información detallada, 15 afirmaron haber consumido lechuga romana servida en hamburguesas y sándwiches.

Finalmente, se menciona que la cadena de restaurantes referida ha dejado de servir lechuga romana en sándwiches, en sus establecimientos localizados en las regiones afectadas.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Food Safety News (25 de agosto de 2022). Dozens more sick in E. coli outbreak linked to romaine served at Wendy's restaurants. <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/dozens-more-sick-in-e-coli-outbreak-linked-to-romaine-served-at-wendys-restaurants/>



## DIRECCIÓN EN JEFE



### Grecia: Detección de *Salmonella* sp. en ajonjolí procedente Nigeria.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Grecia detectaron, con base en un control fronterizo, *Salmonella* sp. en dos cargamentos de ajonjolí procedentes de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* sp. en los dos cargamentos de ajonjolí, cuando el límite

máximo permisible en Grecia es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Finalmente, se menciona que se realizó tratamiento térmico a los cargamentos.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de ajonjolí procedente de Nigeria.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

#### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (26 de agosto de 2022). NOTIFICATION 2022.4941. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/566499>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (26 de agosto de 2022). NOTIFICATION 2022.4942. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/566494>