



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**30 de agosto de 2022**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya de México por posible contaminación con *Salmonella* spp. .... 2

EUA: Retiro de varios tipos queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

Unión Europea: Secuenciación de próxima generación en la detección de norovirus en moluscos bivalvos..... 4



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya de México por posible contaminación con *Salmonella* spp.**

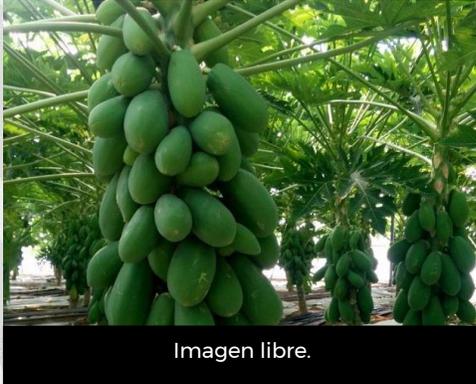


Imagen libre.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre la retención, sin examen físico, de papaya originaria de México, debido a posible contaminación con la bacteria *Salmonella* spp.

Cabe mencionar que la alerta fue establecida debido a antecedentes de detección de la bacteria en papaya procedente de México, incluido un brote multiestatal por *Salmonella* Agona, ocurrido en 2011 en EUA. La retención sin examen físico aplica para la papaya entera cruda, fresca o refrigerada, excepto para empresas que se encuentren en la Lista Verde, es decir, aquellas que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención.

La actualización del 29 de agosto, contempla la **inclusión en la Lista Verde** de la alerta de importación 21-17, a **Caraveo Produce S.A. de C.V.** - Armería, con domicilio en el municipio de Armería, **Colima**, y **Frutas Selectas del Pacífico S.P.R. de R.L.**, con domicilio en el municipio de Villa de Álvarez, **Colima**.

Con lo anterior suman un total de 11 las notificaciones de empresas que han ingresado a la Lista referida, durante el año 2022. Nueve de las mismas (incluidas estas dos últimas), se encuentran en el directorio de empresas productoras de papaya certificadas/reconocidas por el SENASICA en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), actualizada al 1 de agosto de 2022.

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: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (8 de agosto de 2022). Import Alert 21-17: COUNTRYWIDE DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF PAPAYA FROM MEXICO. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_721.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html)

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Retiro de varios tipos queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados. Fuente: FDA

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, comunicó que la empresa Keswick Creamery, ubicada en el poblado de Newburg (condado de Cumberland, estado de Pensilvania), está retirando quesos, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Se precisa que los quesos son de los tipos: Calverley, Vulkwin's Folly, Havarti, Vermeer, Wallaby, Cider Washed Tomme, Feta, Whole Milk Ricotta, Bovre y Quark.

De acuerdo con la notificación, los quesos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta:

Calverley, Vulkwin's Folly, Havarti, Vermeer, Wallaby, Cider Washed Tomme y Feta, en paquetes de 4 oz a 12 oz; Whole Milk Ricotta en envase transparente de 8 oz y 16 oz, con fechas de caducidad 18/7/22 a 18/8/22; Bovre (natural, orégano y ajo, hierbas de Provenza, arándano y miel), en envase transparente de 8 oz, con fechas de caducidad 25/7/22 a 22/8/22; y Quark (simple, con eneldo y cebolla), en envase transparente de 8 oz y 16 oz, con fechas de caducidad 7/7/22 a 25/8/22.

Los productos se distribuyeron en: Dupont Circle Freshfarm Market, Washington; Mercado de granjeros de Takoma Park, en Takoma Park, Maryland; Smith Meadows Farm Store, en Berryville, Virginia; Oylers Organic Farms y Market, en Biglerville, Pensilvania; y Talking Breads Farm Store, en Mechanicsburg, Pensilvania. A la fecha de publicación del retiro no se habían recibido informes de eventos adversos relacionados con el consumo de los productos referidos.

Finalmente, se menciona que el retiro fue resultado de un muestreo de rutina de la FDA, que reveló que algunos productos contenían a la bacteria. Asimismo, la empresa Keswick Creamery ha cesado la producción y distribución de estos, y colabora con la FDA en la investigación del origen del problema.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de varios tipos de queso procedentes de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (29 de agosto 2022). Keswick Creamery at Carrock Farm, LLC Recalls Cheese Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/keswick-creamery-carrock-farm-llc-recalls-cheese-because-possible-health-risk?permalink=E6C5A3351C1CFA7706F98BC009BAB9970000DB64845AC2F6D4D9AD425A917B0F>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Unión Europea: Secuenciación de próxima generación en la detección de norovirus en moluscos bivalvos.



Imagen: food Safety News.

Recientemente, investigadores de distintas instituciones publicaron un estudio financiado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), en el que evaluaron la secuenciación de próxima generación (NSG) para la detección de norovirus en muestras alimentarias.

Como antecedente, se menciona que la contaminación de BMS con norovirus es relevante en salud pública, caracterizándose por concentraciones virales muy bajas y/o la presencia de múltiples cepas. Asimismo, que la NGS es promisoría para describir la diversidad de cepas o rastrear la transmisión de norovirus.

Como parte de la metodología, se evaluó la sensibilidad, reproducibilidad, repetibilidad y selectividad de tres métodos de NGS (metacódigo de barras, metagenómica basada en captura y secuenciación de amplicones largos), para secuenciar cepas representativas de diversos norovirus en moluscos bivalvos (BMS), heces humanas y muestras ambientales de composición conocida, preparadas en laboratorio.

Como resultado, el metacódigo de barras fue el método más sensible, pues aplicado a una selección de 212 muestras de BMS recogidas a través de la Encuesta de Referencia de Norovirus (BLS) de la Comisión Europea, mostró una alta cantidad de secuencias, reflejando la diversidad de cepas de norovirus en la población humana europea. Por otra parte, la aplicación de la metagenómica basada en captura, en muestras de BMS vinculadas con brotes, produjo secuencias de norovirus compatibles con los genomas identificados en muestras de heces humanas, sin embargo, estas fueron demasiado cortas, por lo que no permitieron confirmar la fuente de infección.

Referencia: Olliver, J. *et al.* (junio de 2022). Application of Next Generation Sequencing on Norovirus-contaminated oyster samples. EFSA Supporting Publications vol. 19, issue 6. External scientific report. <https://doi.org/10.2903/sp.efsa.2022.EN-7348>

<https://www.foodsafetynews.com/2022/08/experts-review-ngs-methods-for-norovirus-in-shellfish/>