



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



28 de diciembre de 2022



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Canadá: Retiro de queso Gorgonzola por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 2

EUA: El USDA, la USAID y la FDA se asocian para mejorar los estándares mundiales de seguridad alimentaria..... 3

DIRECCIÓN EN JEFE



**Canadá: Retiro de queso Gorgonzola por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



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 la empresa Jan K. Overweel Limited está retirando del mercado queso Gorgonzola, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como referencia, se menciona que el producto afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Gorgonzola mild ripened blue-veined cheese”, de la marca Igor, Código Universal del Producto (UPC) 8 021398 256802, en porciones de 150 g. Se resalta que, dicho producto fue vendido en la provincia de

Columbia Británica y es posible que también se haya distribuido a otras provincias y territorios de Canadá.

El retiro derivó de los resultados de las pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo del producto. Asimismo, continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

Finalmente, se exhorta a la población en general a no consumir, vender o distribuir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

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

Cabe señalar que México realiza acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Canadian Food Inspection Agency (CFIA) (27 de diciembre de 2022). Igor brand Gorgonzola mild ripened blue-veined cheese recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/igor-brand-gorgonzola-mild-ripened-blue-veined-cheese-recalled-due-listeria-0>



DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: El USDA, la USAID y la FDA se asocian para mejorar los estándares mundiales de seguridad alimentaria.**



Fuente: Food Safety Magazine

Recientemente, a través del portal Food Safety Magazine, se dio a conocer que el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), promueven la iniciativa y están lanzando la Asociación de Seguridad Alimentaria para la Seguridad Alimentaria, también conocida como FS4FS.

Como antecedente, se menciona que, durante la Cumbre de Líderes de Estados Unidos y África, varios jefes de estado africanos solicitaron ayuda al USDA para desarrollar medidas y estándares basados en la ciencia y el riesgo para garantizar el suministro y la seguridad de los alimentos de sus países.

Según el comunicado, la iniciativa incluye la inversión de \$15 millones durante los próximos cinco años para apoyar la disponibilidad y el comercio de productos alimenticios seguros para reducir la pobreza, el hambre y la desnutrición en países de bajos y medianos ingresos.

La FS4FS brindará apoyo basado en la ciencia para fortalecer las medidas de sanidad animal, sanidad vegetal y seguridad alimentaria, también conocidas como sistemas normativos sanitarios y fitosanitarios en los países de destino. Se precisa que un entorno propicio fortalecido, incluidas las políticas e instituciones, y la preparación de los agricultores, los consumidores y la industria, es fundamental para la transformación y la resiliencia de los sistemas alimentarios para mejorar la salud pública, el comercio y la seguridad alimentaria.

Finalmente, se destaca que la asociación proporcionará asistencia técnica, gestión del conocimiento y herramientas digitales para fortalecer los entornos normativos y regulatorios en los países participantes, con lo cual ayudarán a lograr los objetivos de seguridad alimentaria mundial al disminuir las enfermedades transmitidas por los alimentos y reducir los obstáculos al comercio.

Referencia: Food Safety Magazine. (23 de diciembre de 2022). U.S. Agencies Partner to Advance Food Safety Standards Globally. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8238-us-agencies-partner-to-advance-food-safety-standards-globally>