




AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



16 de febrero de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Jan Fruits Inc. retira hongos importados de Taiwán debido a la posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Francia: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en carne de pollo utilizada para la elaboración de raviolis importados de Bélgica.....	3
Perú: El SANIPES informa acciones de verificación de la inocuidad de especies marinas, a raíz de derrame petrolero.....	4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Jan Fruits Inc. retira hongos importados de Taiwán debido a la posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto que se está retirando.

Recientemente, la empresa Jan Fruits Inc., anunció a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) acerca del retiro del mercado de hongos (Enoki), debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

De acuerdo con el comunicado, se están retirando todas las cajas de paquetes de 200 gramos (7.05 onzas) de hongos, producto de Taiwán, que pueden estar contaminados con la bacteria.

Este producto está envasado en un paquete de plástico transparente con la siguiente descripción:

“Hongo natural Enoki de la mejor calidad de Taiwán”, del fabricante Cooperativa de Producción de Champiñones del condado de Changhua, y distribuidor Jan Fruits Inc.

Asimismo, existen paquetes "Premium" con letras verdes impreso con dos códigos de escaneo QR y UPC 8 51084 00835 8 en la parte posterior del paquete. No hay código de lote o fechas en el paquete.

El producto retirado del mercado se distribuyó en los Ángeles, California a comercializadores mayoristas para su posterior distribución a tiendas minoristas. Se informa que el potencial de contaminación se descubrió mediante pruebas de rutina realizadas por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan. Añade que ninguna enfermedad había sido reportada, hasta la fecha del comunicado.

Finalmente, se insta a los consumidores que hayan comprado el producto a desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA). (15 de febrero de 2022). Jan Fruits Inc. Recalls Enoki Mushrooms Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://content.govdelivery.com/accounts/USFDA/bulletins/30abdda>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Francia: Detección de *Salmonella* sp. en carne de pollo utilizada para la elaboración de raviolis importados de Bélgica.



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que las autoridades de Francia detectaron *Salmonella* sp. en carne de pollo utilizada para la elaboración de raviolis, importados de Bélgica.

El hecho se clasificó como notificación de alerta y el riesgo fue calificado como en valoración.

De acuerdo con la notificación, se señala que el producto contaminado se detuvo y pretendía ser distribuido en Francia.

En el contexto nacional y conforme el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), no se importa pollo de Bélgica.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (16 de febrero de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.0898

Salmonella en carne de ave incorporada en raviolis elaborados en Bélgica. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/532052>

INOC.503.063.06.16022022

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Perú: El SANIPES informa acciones de verificación de la inocuidad de especies marinas, a raíz de derrame petrolero.



Recientemente, a través del portal Aqua, se dio a conocer que inspectores del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), adscrito al Ministerio de la Producción de Perú, verificaron la descarga de 691 toneladas de mercancía como atún blanco, pez Dorado, moluscos, tiburón azul, pez jurel, tiburón diamante, etc., provenientes de la pesca de altura y fondo marino, en los desembarcaderos de Pucusana, Callao y en el muelle de Ancón.

Lo anterior, como parte de la fiscalización de la inocuidad de productos del mar, derivada de la emergencia ambiental por el derrame de petróleo en el puerto del Callao, en Ventanilla.

Se menciona que una cifra similar se fiscalizó en las principales terminales pesqueras de la capital, tales como Felmo (Ventanilla) y Serinpes (Villa María).

Además, se señala que, en los primeros 30 días de la emergencia ambiental, el Sanipes realizó inspecciones en desembarcaderos y puntos de venta, verificando que los productos se encontraban aptos para el consumo humano.

Asimismo, que se analizaron muestras de agua de seis áreas de producción acuícola, para descartar presencia de contaminantes originados por el derrame; y que se continúa con toma quincenal de muestras en dichos bancos naturales. También se muestra una lista de 51 principales mercancías analizadas de forma organoléptica.

Se añade, que el Sanipes ha capacitado a 170 pescadores artesanales y trabajadores del muelle de Ancón, en el reconocimiento y manejo de recursos contaminados con hidrocarburos, riesgos de su extracción y calidad del agua; a fin de fortalecer los protocolos de inocuidad alimentaria.

Finalmente, se comenta que las Oficinas Sanitarias Desconcentradas de Sanipes también realizaron inspecciones a los desembarcaderos pesqueros artesanales y principales puntos de venta, en las costas norte y sur del país

Referencia: Aqua (16 de febrero de 2022). Perú: Se verificó inocuidad de unas 700 toneladas de especies marinas Recuperado de: <https://www.aqua.cl/2022/02/16/peru-se-verifico-inocuidad-de-unas-700-toneladas-de-especies-marinas/>