



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



09 de septiembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con *Escherichia coli*. 2

EUA: Brote de *Campylobacter* sp. en el condado de McHenry, estado de Illinois.
..... 3

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en almendras sin cáscara procedentes
de EUA. 4



DIRECCIÓN EN JEFE



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



Producto retirado

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa Les Fromageries Pimar Inc. está retirando del mercado queso Nevat de la marca Bonvallis, por posible contaminación con *Escherichia coli*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Nevat (cheese)”, No. de lote: 32062022Best. Este viene en porciones de 2.4 kg y fue vendido en la provincia

de Quebec, de acuerdo con información de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA).

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 queso procedente de Canadá.

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

Referencia:

Food Safety News (08 de septiembre de 2022). Cheese recalled in Quebec because of *E. coli* concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/09/cheese-recalled-in-quebec-over-e-coli-concerns/>

DIRECCIÓN EN JEFE**EUA: Brote de *Campylobacter* sp. en el condado de McHenry, estado de Illinois.**

Imagen: Centers for Disease Control and Prevention.

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó, con base en información del Departamento de Salud de McHenry, estado de Illinois, EUA, un brote de la bacteria patógena *Campylobacter* sp., en dicho condado.

Se señala que los funcionarios de salud identificaron a ocho personas enfermas de campilobacteriosis, con inicio de síntomas entre el 17 y 30 de agosto de este año, los cuales representan 4 veces más casos en comparación con las dos semanas anteriores; y equivalen a 3.33 veces el número de casos del mes de agosto con respecto a julio. No se ha identificado alguna fuente común de infección hasta ahora.

Se refiere que *Campylobacter* spp. es la causa más común de diarrea bacteriana en EUA. Las personas generalmente adquieren el patógeno al ingerir alimentos o agua contaminados, por lo que la mejor manera de prevenir infecciones incluye: no beber leche cruda o sin pasteurizar, ni agua sin potabilizar; practicar una buena higiene al manipular alimentos; cocinar todo tipo de carnes a temperaturas adecuadas; y evitar el contacto con alimentos y con otras personas si se tienen síntomas de campilobacteriosis.

Cabe señalar que México realiza acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: Food Safety News (9 de septiembre de 2022). Illinois county reports outbreak of infections from *Campylobacter*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/09/illinois-county-reports-outbreak-of-infections-from-camoylobacter/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en almendras sin cáscara procedentes de EUA.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en almendras sin cáscara, procedentes de EUA.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 37 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

El hecho se clasificó como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo fue catalogado como grave.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de almendras sin cáscara procedentes de EUA.

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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (08 de septiembre de 2022). NOTIFICATION 2022.5232. Aflatoxin sum in California shelled almonds from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/569236>