



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



14 de abril de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Italia: Detección de ocratoxinas en pistache sin cáscara procedente de EUA.....	2
Reino Unido: Retiro de varios tipos de queso, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
EUA: El FSIS publica informe sobre investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	4



Italia: Detección de ocratoxinas en pistache sin cáscara procedente 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 fronterizo, las autoridades de Italia detectaron ocratoxinas en pistache sin cáscara procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de $37.4 + - 1.6 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de ocratoxina A, cuando

el límite máximo de residuos permisibles en Italia es de $5 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

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

La ocratoxina A es una micotoxina producida por varias especies de hongos de los géneros *Penicillium* y *Aspergillus*.

Finalmente, se precisa que las autoridades de Italia realizaron detención oficial y rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 EUA realizó exportaciones de pistache sin cáscara a México.

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). (14 de abril de 2023). NOTIFICATION 2023.2510. Ochratoxin A in shelled pistachios, USA origin. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/606683>

DIRECCIÓN EN JEFE



Reino Unido: Retiro de varios tipos de queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen de uso libre

Recientemente, la Agencia de Normas Alimentarias (FSA) de Reino Unido, comunicó que la empresa Cambridge Food Company Ltd. está retirando del mercado varios tipos de queso, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Los quesos retirados en Reino Unido fueron los siguientes: Alpen cheese, Appleby Red Cheshire cheese, Kirkhams Lancashire cheese, Lincolnshire Poacher cheese, Mayfield cheese, Montgomery cheese, Oglesfield cheese, Old Roan Wensleydale cheese, Old Winchester cheese, Pitchfork Cheddar cheese, Quickies Mature cheese, Rachel cheese, Ashcombe cheese, Shropshire Blue cheese, Sparkenhoe cheese, Spenwood cheese, T & T Stilton cheese, Westcombe cheese, Young Buck cheese, Beauvale cheese, Bybrook cheese, Cornish Kern cheese, Cropwell Bishop cheese, Dorset Blue Vinny cheese, Duckett's Caerphilly cheese y Hafod cheese, todos vienen en paquetes de 1 kg. Estos se distribuyeron tiendas Ben & Ellas Farmshop, Bridge 67 Butchers, Bury Lane Farm Shop, Chestnut Farm, Direct Caterers, Flourish Farm Shop Ltd., Knibbs Meat Safe, Liquorice Wine & Deli Ltd., Meat N16, Meat N6, Meat Nw5, Norfolk St Deli Papworth, The Cookhouse Deli, The Larder At Burwash Manor y Trendalls Butchers.

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

En el contexto nacional, se realizan 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:

Agencia de Normas Alimentarias (FSA). (07 de abril de 2023). The Cambridge Food Company Ltd (trading as Cheese +) recalls several cheeses because of possible contamination with *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-10-2023>

<https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/fsa-alerts-files/production/FSA-PRIN-10-2023/Recall-notice-The-Cambridge-Food-Company-Ltd-trading-as-Cheese-recalls-several-cheeses-because-of-potential-contamination-with-Listeria-mono.pdf>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El FSIS publica informe sobre investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://www.healthychildren.org>

Recientemente, el Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), publicó su informe anual sobre investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

El informe engloba brotes de ETAs correspondientes al año fiscal 2022, que abarca del 1 de octubre de 2021 al 30 de septiembre de 2022. Se indica que los brotes suelen involucrar a *Salmonella* spp., *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), *Listeria monocytogenes* y *Campylobacter* spp.

En el documento se precisa que, durante 2022, el FSIS, en coordinación con socios locales, estatales y federales de salud pública, investigó siete brotes de ETAs (cinco de ellos multiestatales), que incluyeron: tres de *Salmonella* spp., vinculados con productos de pollo, carne de res y cerdo; tres de STEC, vinculados principalmente con carne de res; y uno de *Clostridium botulinum*, en el que la fuente potencial fue sopa enlatada. Tales brotes involucraron en total 120 casos de personas enfermas, con 30 hospitalizaciones.

Finalmente, se destaca que, tras las investigaciones, el FSIS realiza evaluaciones de los brotes de ETAs, a fin de identificar elementos que permitan mejorar la respuesta y prevenir enfermedades en el futuro.

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

Referencia: Food Safety and Inspection Service (FSIS) (abril de 2023). FSIS Foodborne Illness Outbreak Investigations, Fiscal Year 2022. https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/documents/fy22-fsis-outbreak-investigations-annual-report.pdf

<https://www.food-safety.com/articles/8470-usda-fsis-summarizes-foodborne-illness-outbreak-investigations-sampling-activities-for-2022>