



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**14 de agosto de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de queso de oveja, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	2
Polonia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en ajonjolí procedente de India.....	3
Países Bajos: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso procedente de Suiza.....	4

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Retiro de queso de oveja, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

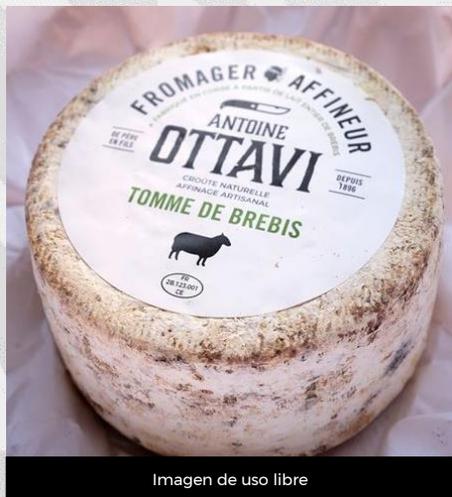


Imagen de uso libre

A través del portal Food Poisoning Bulletin, el 14 de agosto de 2023 se dio a conocer que la empresa Estancia Holdings, de Cumming, Georgia, está retirando del mercado queso de leche de oveja “Fabrique en Corse Tomme Corse au Last de Brebis Antoine” importado de Francia, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Fabrique en Corse Tomme

Corse au Last de Brebis Antoine cheese”, en envases de 13.5 lb, no. de lote VC349. Estos se distribuyeron a un comercializador de alimentos del estado de Oregón. No se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de los productos.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México realizó importaciones de diferentes tipos de queso procedentes de Francia.

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 en la producción y procesamiento primario; 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:

Food Poisoning Bulletin. (14 de agosto de 2023). Tomme Corse Cheese Recalled For Possible *Listeria*. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2023/tomme-corse-cheese-recalled-for-possible-listeria/>

## Polonia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de India.

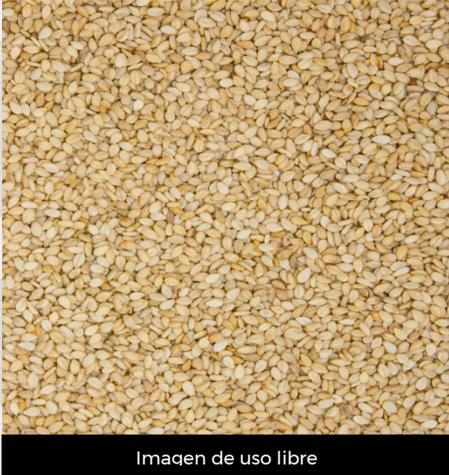


Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 11 de agosto de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Polonia detectaron *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de India.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Polonia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado.

Durante 2023, México ha importado ajonjolí de India. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (11 de agosto de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.5462. *Salmonella* spp. in sesame seeds from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/627931>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Países Bajos: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso procedente de Suiza.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 14 de agosto de 2023 se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Países Bajos, se detectó *Listeria monocytogenes* en queso “Der Scharfe maxx” procedente de Suiza.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó ‘presencia’ de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Países Bajos es ‘nulo’.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron retiro de mercado y destrucción del producto contaminado.

Durante 2022, México importó varios tipos de quesos de Suiza. 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (14 de agosto de 2023). NOTIFICATION 2023.5507. *Listeria* in cheese; Der scharfe Maxx, from Switzerland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/628567>