



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



23 de agosto de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de vegetales, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 2

EUA: Retiro de fruta, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. 3

EUA: Autoridades de Nueva York emiten alerta para leche cruda de vaca, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. 4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de vegetales, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados. Fuente: FDA

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, el 22 de agosto de 2023, se dio a conocer que la empresa Twin City Foods, Inc. (de Stanwood, Washington), está retirando del mercado maíz dulce y una mezcla de vegetales congelados, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El problema se descubrió a partir de análisis realizados por un cliente, que identificaron la presencia de la bacteria en maíz dulce congelado.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: 1) marca Food Lion: “Mixed Vegetables”, Código Universal de Producto (UPC) 35826005090, en contenedores de plástico de 16 oz; “Super Sweet Cut Yellow Corn”, UPC 35826079855 y 35826079855, en contenedores de plástico de 16 oz; 2) marca Kroger: “Mixed Vegetables”, UPC 11110865854 y 11110849625, en contenedores de plástico de 12 y 32 oz; “Super Sweet Corn”, UPC 11110865786 y 11110849618, en contenedores de plástico de 12 y 32 oz; y 3) marca Signature Select, UPC 21130090655, en contenedores de plástico de 12 oz. Estos se distribuyeron en tiendas minoristas en todo EUA. No se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de los productos.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos, sino desecharlos o devolverlos a su lugar de compra.

México no ha importado vegetales congelados de EUA. 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 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:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (22 de agosto de 2023). Twin City Foods, Inc., Recalls Frozen Super Sweet Corn and Mixed Vegetables Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/twin-city-foods-inc-recalls-frozen-super-sweet-corn-and-mixed-vegetables-because-possible-health>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de fruta, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 7 de junio de 2023 se dio a conocer que la empresa Freshy Foods, LLC (de Nueva Orleans, Luisiana), está retirando del mercado fruta (cortada en cubos), por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Pineapple Cup”, marca Team Fresh & Go, en recipientes de plástico de 12 oz; “Mixed Fruit Cup”, marca Team Fresh & Go, en recipientes de plástico de 16 oz; y “Cantaloupe Cup”, marca Team Fresh & Go, en recipientes de plástico de 12 oz. Estos se distribuyeron en los estados de Florida, Luisiana y Mississippi.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos, sino desecharlos o devolverlos a su lugar de compra.

México no ha realizado importaciones de fruta cortada en cubos 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 (SRRC); 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. (22 de agosto de 2023). Team Fresh & Go brand fruit cups recalled over Listeria concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/08/team-fresh-go-brand-fruit-cups-recalled-over-listeria-concerns/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Autoridades de Nueva York emiten alerta para leche cruda de vaca, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 22 de agosto de 2023 se dio a conocer que el Departamento de Agricultura y Mercados de Nueva York, emitió una alerta de salud pública para leche cruda de vaca, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Según el comunicado, el problema se descubrió debido a pruebas realizadas a leche cruda vendida en Remembrance Farm (en Trumansburg, condado de Tompkins), las cuales confirmaron la presencia de la bacteria patógena. Derivado de lo anterior, el departamento de salud realizó una alerta de salud, además se prohibió a la granja vender leche cruda hasta que no se compruebe que el producto está libre de la bacteria.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino desecharlo.

México no ha realizado importaciones de leche cruda de vaca de EUA. Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), incluyendo la atención a peligros microbiológicos; y otras que coadyuvan, tales 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. (22 de agosto de 2023). Raw milk dairy closed because of Listeria contamination; public warning issued. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/08/raw-milk-dairy-closed-because-of-listeria-contamination-public-warning-issued/>