



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



19 de diciembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de germinados de frijol mungo, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Canadá: Retiro de hongos enoki, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Francia: Detección de <i>Staphylococcus aureus</i> en queso.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de germinados de frijol mungo, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: FDA

El 15 de diciembre de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA comunicó que la empresa Chang Farm, de Whatley, Massachusetts, está retirando del mercado germinados de frijol mungo (*Vigna radiata*), debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto por el Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de Virginia (VDACS), durante pruebas de rutina, las cuales confirmaron la presencia de la bacteria.

Se precisa que el producto retirado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Mung Bean Sprouts”, marca Nature's Wonder, en paquetes de 12 oz. Estos se distribuyeron en tiendas minoristas y mayoristas de los estados de Massachusetts, Connecticut, Nueva York y Maryland, EUA. No se habían recibido informes de eventos adversos, a la fecha de publicación del retiro.

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

En el contexto nacional, México no ha realizado importaciones de germinados de frijol mungo de EUA. Es de resaltar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; 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.

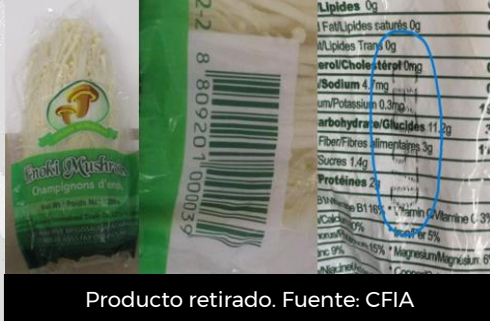
Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (15 de diciembre de 2023). Chang Farm Recalls Nature's Wonder Mung Bean Sprouts Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/chang-farm-recalls-natures-wonder-mung-bean-sprouts-because-possible-health-risk?permalink=1E42BA20CE30D0E5B3191F06B45B2A2797BOC5414E0FB5946D29E094B910D787>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de hongos enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 15 de diciembre de 2023, se dio a conocer que la empresa Goldenway International Trade Co. Ltd. está retirando del mercado hongos enoki, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El retiro derivó de resultados de pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena.

Se señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Enoki Mushroom”, marca Golden Mushroom, en paquetes de 200 g, Código Universal del Producto (UPC) 8 809201 000039. Este fue vendido en las provincias de Ontario y Quebec (y posiblemente en otros territorios de Canadá). Se precisa que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo de los mismos.

Finalmente, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

En el contexto nacional, México no ha importado hongos enoki procedentes de Canadá. 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:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (15 de diciembre de 2023). Golden Mushroom brand Enoki Mushroom recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/golden-mushroom-brand-enoki-mushroom-recalled-due-to-listeria-monocytogenes-3>

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Detección de *Staphylococcus aureus* en queso.



Imagen de uso libre

El 19 de diciembre de 2023, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Francia, fue detectada la bacteria patógena *Staphylococcus aureus*, en queso reblochon.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' del microorganismo, cuando el límite máximo permisible en Francia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se indica que el producto potencialmente contaminado también se distribuyó a Bélgica, España y Ucrania. La medida adoptada fue el retiro del producto contaminado, del mercado.

En el contexto nacional, en 2022, México importó diferentes tipos de queso 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (19 de diciembre de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.8743. Detection of staphylococci on cheese. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/652472>