



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



29 de noviembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de productos de melón, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
EUA: Retiro de queso de vaca, por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
España: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Salmonella</i> spp. en germinados de alfalfa.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos de melón, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), el 27 de noviembre de 2023, se dio a conocer que la empresa Kwik Trip, Inc. está retirando del mercado productos que contienen melón (cortado en trozos), por su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “MIXED FRUIT CUP”, en contenedores de 6 oz, Código Universal de Producto (UPC) 39779 00240; “CANTALOUPE CUP”, en contenedores de 6 oz, UPC 39779 00213 y “FRUIT TRAY”, en contenedores de 16 oz, UPC 39779 00248; estos fueron vendidos en tiendas Kwik Trip, Kwik Star, Stop-N-Go, Tobacco Outlet Plus Grocery y Tobacco Outlet Plus, entre el 4 de noviembre y el

3 de diciembre de 2023, en los estados de Wisconsin, Minnesota, Iowa, Michigan, Illinois y Dakota del Sur. El retiro derivó de otro, correspondiente a melones enteros de la empresa Trufresh, los cuales son usados como materia prima por Kwik Trip. Se precisa que no se han reportado casos relacionados con el consumo de los productos.

Finalmente, se insta a los consumidores a no consumir, sino desechar los productos potencialmente contaminados.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de melón procedente 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; 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 and Drug Administration (FDA). (27 de noviembre de 2023). Kwik Trip, Inc. Recalls Specific Fruit Cups and Trays Due to Potential *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/kwik-trip-inc-recalls-specific-fruit-cups-and-trays-due-potential-salmonella-contamination>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de queso de vaca, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Fuente: Pennsylvania Farm Bureau.

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), el 28 de noviembre de 2023 se emitió una alerta de salud pública para queso de leche cruda de vaca de la empresa Hilltop Meadow Farm (de Schuylkill, Pensilvania), el cual está siendo retirado del mercado debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El problema se descubrió mediante pruebas realizadas por el Departamento de Agricultura

de Pensilvania, las cuales confirmaron la presencia de la bacteria patógena en el producto.

El comunicado señala que el producto potencialmente contaminado tiene los siguientes datos en la etiqueta: marca “60 Day Aged Pepper Jack Raw Milk Cheese”, en tamaños de 0.5, 1, 2.5 y 5 lb. Estos se vendieron en tiendas Meadow Run Farms, Shady Acres Farm Market, Willow Haven Farm, Healthy Habits Natural Market, Little Leaf Natural Products, Whole Earth Center, Healthy Way y Northstar Bison Store, en los estados de Pensilvania, New Jersey, New York y Wisconsin. Hasta el momento, no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo del producto.

En el contexto nacional, en 2022 México realizó importaciones de varios tipos de queso de EUA. 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 and Drug Administration (FDA). (28 de noviembre de 2023). Agriculture Department Warns Consumers To Discard “Hilltop Meadow Farm” Brand Contaminated ‘60 Day Aged Pepper Jack Raw Milk Cheese’. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/agriculture-department-warns-consumers-discard-hilltop-meadow-farm-brand-contaminated-60-day-aged>

DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp. en germinados de alfalfa.



Fuente: Imagen de uso libre

El 28 de noviembre de 2023, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), alertó sobre la detección de las bacterias patógenas *Listeria monocytogenes* y/o *Salmonella* spp., en germinados de alfalfa y de esta leguminosa con rúcula, producidos en dicho país.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto por el Sistema

Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), a partir de una notificación de alerta de las autoridades sanitarias de Galicia.

El producto potencialmente afectado por *L. monocytogenes* tiene los siguientes datos en la etiqueta: 1) Marca Tugas; “Brotos germinados de alfalfa”, en bolsas de plástico de 50 g, Número de lote: L4111012S318D, Fecha de caducidad: 02/12/2023. Los productos potencialmente afectados por ambas bacterias tienen los siguientes datos en la etiqueta: 1) Marca FRESQUIA: “Brotos germinados ecológicos de alfalfa”, en bolsas de plástico de 70 g, Número de lote: L0101-45-04-23, Fecha de caducidad: 05/12/2023 y 2) Marca FRESQUIA: “Brotos germinados ecológicos de alfalfa con rúcula”, en bolsas de plástico de 70 g, Número de lote: L0110-45-01-23, Fecha de caducidad: 02/12/2023.

Finalmente, como acción precautoria, se exhorta a la población a no consumir los productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

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 microbiológicos.

Referencias: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) (28 de noviembre de 2023). Recuperado de: Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en brotes germinados de alfalfa procedentes de España (Ref.ES2023/312). https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/alertas_alimentarias/2023_32.htm.

Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp en brotes germinados de alfalfa procedentes de España (Ref.ES2023/313).

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/alertas_alimentarias/2023_33.htm