



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



16 de enero de 2023





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Ampliación de retiro de hongos Enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 2

Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

Internacional: Informe destaca problemas de inocuidad alimentaria en países de Asia Central..... 4





## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Ampliación de retiro de hongos Enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: FDA

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, notificó que la empresa Utopia Foods Inc., de Glendale, Nueva York, ha ampliado el retiro de hongos Enoki importados de China, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado viene en paquetes de plástico transparente de 200 g y tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Enoki Mushroom”, con código de barras 8928918610017. Este fue distribuido a empresas mayoristas en los estados de Nueva York, Nueva Jersey y Connecticut.

Se menciona que, hasta el momento, no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo del producto, y que la distribución de este ha sido suspendida en tanto la FDA y la compañía continúan investigando el origen de la contaminación.

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

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México ha realizado importaciones de hongos procedentes de China.

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 peligros microbiológicos

#### Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (13 de enero 2023). Utopia Foods Expands Recall on “Enoki Mushrooms” Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/utopia-foods-expands-recall-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk?permalink=25E9CBD99D0B774CCE936FOCE4EB9321354E564568E3406F67938A3332FE7619>

Food Safety News. (14 de enero 2023). Recall of mushrooms from China is expanded. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/01/recall-of-mushrooms-from-china-is-expanded/>



## DIRECCIÓN EN JEFE

### **Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Producto retirado. Fuente CFIA

Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), se dio a conocer que la empresa Le Fromage au Village Inc. está retirando del mercado queso semiblando madurado en la superficie, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Semi-soft Surface-ripened Cheese”, marca Le Cendré de Notre-Dame, códigos R616, 22JA2023, 23JA2023, 27JA2023, 28JA2023 y 29JA2023, porciones de 150 g. Este fue vendido en la

provincia de Quebec, y es posible que también se haya distribuido a otras provincias y territorios de Canadá.

El retiro derivó de resultados de pruebas de diagnóstico de la empresa, las cuales confirmaron la presencia de la bacteria patógena en el producto.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo del queso. Asimismo, continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos; además, dicha agencia verifica que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir, vender o distribuir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de queso madurado procedente de Canadá.

Cabe señalar que México realiza 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:

Canadian Food Inspection Agency (CFIA) (14 de enero de 2023). Le Cendré de Notre-Dame brand Semi-soft Surface-ripened Cheese recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/cendre-notre-dame-brand-semi-soft-surface-ripened-cheese-recalled-due-listeria>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Internacional: Informe destaca problemas de inocuidad alimentaria en países de Asia Central.**



Imagen libre.

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer un informe del Banco Asiático de Desarrollo, el cual destaca los problemas de inocuidad alimentaria que enfrentan los países de la Cooperación Económica Regional de Asia Central (CAREC).

La CAREC está conformado por Afganistán, Kazajstán, Kirguistán, Pakistán, Tayikistán, Turkmenistán, Uzbekistán, Azerbaiyán, Georgia, Mongolia y China.

El informe, titulado 'Fortalecimiento de los sistemas de seguridad alimentaria en los países miembros de la CAREC: estado actual, marco y estrategias futuras', precisa que: en 2017, en Kirguistán se registraron 163 casos de infecciones por *Salmonella* spp., 32,081 por *Escherichia coli*, 8,395 por hepatitis A y 56 por *Clostridium botulinum*: en 2016, los casos de enfermedades diarreicas a causa de *Salmonella* spp. fueron significativamente más altos en Tayikistán y Kirguistán que en los países desarrollados; en 2017, Georgia registró 5,969 casos de diarrea relacionados con alimentos, Kazajstán 75,500 casos de brucelosis y hepatitis, y Uzbekistán 200 casos de salmonelosis y botulismo en niños.

Asimismo, se señala que: Afganistán tiene un sistema de inocuidad alimentaria débil; el marco de Tayikistán se encuentra fragmentado, no es eficaz para dar respuesta, carece infraestructura y no es útil para apoyar la toma de decisiones; y al sistema de Pakistán le falta coordinación entre agencias, propiciando que la gobernanza de la inocuidad de los alimentos sea muy burocrática y compleja. En contraste, se indica que el enfoque de dos niveles, con relación al marco de inocuidad alimentaria y adopción de estándares internacionales, es una estrategia política apropiada; los países de la CAREC del nivel 2 (avanzados) son: Georgia, China, Kazajstán, Mongolia, Turkmenistán y Uzbekistán.

Finalmente, se recomienda establecer un grupo regional de expertos y crear un sitio web para la Red de Inocuidad de los Alimentos de la CAREC, que permita armonizar los marcos sanitarios y fitosanitarios en dicha región.

Cabe señalar que en el México se realizan acciones en materia de inocuidad agroalimentaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

Referencia: Food Safety News (enero de 2023). The report highlights food safety issues faced by CAREC countries. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/01/report-highlights-food-safety-issues-faced-by-carec-countries/>