



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



17 de febrero de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
España: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en perejil procedente de Egipto.	3
Polonia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Paraguay.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Producto retirado. Fuente: CFIA

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) dio a conocer que la empresa Loblaw Companies Limited está retirando del mercado queso cheddar canadiense, por posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Canadian Cheddar Cheese”, marca PC, Código Universal de Producto (UPC) 060383837464, porciones de 250 g. Estos fueron vendidos a nivel nacional.

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

Se precisa que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo del producto. Asimismo, continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

Finalmente, se exhorta a la población en general a no consumir, vender o distribuir los productos, sino desecharlos o devolverlos 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 cheddar 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). (15 de febrero de 2023). PC brand Canadian Cheddar Cheese recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/pc-brand-canadian-cheddar-cheese-recalled-due-listeria-monocytogenes>



DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de *Salmonella* spp. en perejil procedente de Egipto.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de España detectaron *Salmonella* spp. en perejil procedente de Egipto.

De acuerdo con la notificación, se identificó “Presencia” de *Salmonella* spp., cuando el límite máximo permisible en España es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Finalmente, se menciona que las autoridades permitieron el ingreso del producto con flejes aduaneros.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de perejil procedente de Egipto.

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.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (15 de febrero de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.1102. *Salmonella* in parsley from Egypt. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/596005>

DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Paraguay.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Polonia detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Paraguay.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 8.16 ± 1.63 y 7.87 ± 1.57 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 9.40 ± 1.88 y 9.02 ± 1.80 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Polonia son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Finalmente, se menciona que las autoridades de Polonia realizaron retención oficial y tratamiento físico (clasificación) del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Paraguay ha realizado exportaciones de cacahuate a México.

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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de febrero de 2023). NOTIFICATION 2023.1157. Aflatoxins in peanuts from Paraguay. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/596654>