



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



20 de febrero de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de hongos Enoki, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Internacional: Comisión del Codex Alimentarius adopta lineamientos para el manejo de enfermedades transmitidas por alimentos.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE**EUA: Retiro de hongos Enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**

Productos retirados. Fuente FDA

Recientemente, a través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, se dio a conocer que la empresa Xin Ao International Group Corp, de Linden, Nueva Jersey, está retirando del mercado hongos Enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Sss Enoki Mushroom”, número de lote 6953150100677, paquetes de plástico transparente de 200 g; y “K-Fresh Mushroom”, número de lote

4892742010234, paquetes de plástico transparente de 200 g. Dichos productos fueron vendidos en 99 tiendas minoristas de la empresa Ranch Supermarket, en el estado de Maryland.

El retiro se determinó tras un muestreo de rutina realizado por el Departamento de Salud de Maryland, el cual reveló la presencia de la bacteria patógena.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de los productos, y que la producción y distribución de estos 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 no ha realizado importaciones de hongos Enoki procedentes 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, incluyendo peligros microbiológicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (17 de febrero 2023). Xin Ao International Group Corp. Recalls “Sss Enoki Mushroom” & “K-Fresh Mushroom” Because of Potential Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/xin-ao-international-group-corp-recalls-sss-enoki-mushroom-k-fresh-mushroom-because-potential-health?permalink=3F6B08D761F4460EF176AEF3637984D386784B521481C242091A1D9DA8C88E81>

<https://www.foodsafetynews.com/2023/02/more-enoki-mushrooms-recalled-for-contamination-with-listeria/>

DIRECCIÓN EN JEFE



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



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

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: "1 year old cheddar", marca Maple Dale Cheese Co., Código Universal de Producto (UPC) 6 23164

22235 6, porciones de 235 g. Este fue vendido en la provincia de Ontario.

El retiro derivó de los resultados de pruebas realizadas por la empresa, los cuales revelaron la presencia de la bacteria patógena. Se precisa que han sido reportados casos de personas enfermas, posiblemente asociadas con el consumo de los quesos referidos, por lo que la CFIA está llevando a cabo una investigación de inocuidad alimentaria, que puede dar lugar al retiro de otros productos. Además, está verificando el retiro de los 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 Pecuaría, 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). (18 de febrero de 2023). Maple Dale Cheese Co. brand 1 year old Cheddar recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/maple-dale-cheese-co-brand-1-year-old-cheddar-recalled-due-listeria-monocytogenes>



Internacional: Comisión del Codex Alimentarius adopta lineamientos para el manejo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://tendencialogistica.com/>

Recientemente, a través del portal oficial Food Safety News, se informó que el Comité del Codex Alimentarius, el cual es una iniciativa de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), adoptó una serie de lineamientos para el manejo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Como antecedente, se menciona que la elaboración de directrices para la gestión de ETAs fue acordada en la 49ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (noviembre de 2017). Estas han sido revisadas y discutidas ampliamente, habiéndose también sometido a comentarios de los países miembros.

El comunicado destaca que:

1. Para el caso de África, se consideran directrices específicas para la gestión y comunicación eficaz de brotes de ETAs, centradas en minimizar su impacto y reducir el riesgo asociado con estos. También se adoptan normas sobre los contenidos máximos de aflatoxinas en varias categorías de alimentos, así como un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en el grano de cacao y un nivel máximo de cadmio en el cacao en polvo.
2. Se debatió un proyecto de límites máximos de residuos del clorhidrato de zilpaterol (promotor del crecimiento), en el hígado, riñón y músculo del ganado.
3. Se avanzó en los niveles máximos de metilmercurio en las especies pesqueras *Hoplostethus atlanticus* (reloj anaranjado) y *Genypterus blacodes* (anguila rosada), y de plomo en alimentos a base de cereales, azúcar blanca y refinada, jarabes de maíz y arce, miel y caramelos a base de azúcar.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Food Safety News (17 de febrero 2023). Codex adopts outbreak guidelines; other standards debated. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/02/codex-adopts-outbreak-guidelines-other-standards-debated/#more-224426>
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-52%252FCRD%252FCRD02e.pdf>