



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**10 de julio de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> .....	2
Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en pimienta negra procedente de Brasil.....	3
Nueva Zelanda: Retiro de leche cruda de vaca, por posible contaminación con <i>Listeria</i> spp. ....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



**Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con *Escherichia coli*.**

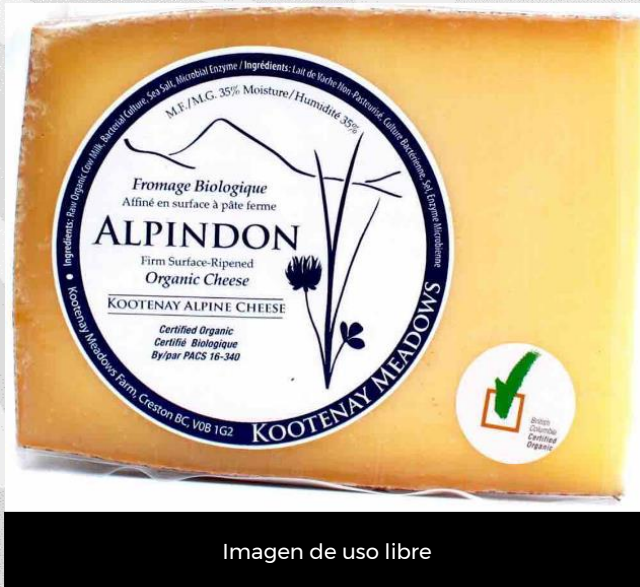


Imagen de uso libre

El 5 de julio de 2023, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), dio a conocer que la empresa Mountain Valley Dairy Ltd. está retirando del mercado queso orgánico madurado, por posible contaminación con *Escherichia coli*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Nostrala Firm Surface-Ripened Organic Cheese”, marca Kootenay Meadows, código

240123, en porciones variables. Estos fueron vendidos en la provincia de Alberta.

Finalmente, se exhorta a la población en general 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 orgánico 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). (05 de julio de 2023). Kootenay Meadows brand Nostrala Firm Surface-Ripened Organic Cheese recalled due to generic *E. coli*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/kootenay-meadows-brand-nostrala-firm-surface-ripened-organic-cheese-recalled-due-0>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en pimienta negra procedente de Brasil.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 10 de julio de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Alemania detectaron *Salmonella* spp. en pimienta negra procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Alemania es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron detención oficial y rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 México ha realizado importaciones de pimienta negra procedente de Brasil.

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). (10 de julio de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.4601. *Salmonella* spp. in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/621933>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Nueva Zelanda: Retiro de leche cruda de vaca, por posible contaminación con *Listeria* spp.**



Fuente: Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda

A través del portal oficial del Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda, el 8 de julio de 2023 se comunicó que la empresa Dreamview Creamery Real está retirando del mercado leche cruda de vaca, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Raw (unpasteurised) drinking milk”, marca Dreamview Creamery, los cuales vienen en botellas de vidrio de 1 L, no. de lotes 290623, 300623, 030723, 040723 y 050723.

Se precisa que no han sido reportadas enfermedades asociadas con el consumo de la leche referida, y que el retiro no ha afectado a otros productos ni lotes de la marca Dreamview Creamery.

Finalmente, las autoridades instan a quienes hayan adquirido los productos a no consumirlos, 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 leche cruda orgánica procedente de Nueva Zelanda.

Cabe señalar que en México 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.

Referencias:

Inocuidad Alimentaria de Nueva Zelanda. (08 de julio de 2023). Dreamview Creamery brand Raw Milk (unpasteurised). Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/dreamview-creamery-brand-raw-milk-unpasteurised/>

Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda. (08 de julio de 2023). Raw milk recalled for possible listeria. Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/raw-milk-recalled-for-possible-listeria/>