



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



31 de julio de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Autoridades de Minnesota investigan brote de <i>Salmonella</i> Typhimurium, vinculado al consumo de leche cruda.....	2
Canadá: Retiro de hongos enoki por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Chipre: Detección de residuos de plaguicidas en hinojo molido procedente de Egipto.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Autoridades de Minnesota investigan brote de *Salmonella* Typhimurium, vinculado al consumo de leche cruda.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 28 de junio de 2023, se dio a conocer que el Departamento de Salud de Minnesota (MDH) se encuentran investigando un brote de *Salmonella* Typhimurium, vinculado al consumo de leche cruda.

El comunicado señala que, como parte del brote actual de *Salmonella* Typhimurium, se han confirmado 5 casos (niños) de infecciones, en el área metropolitana de Twin Cities. Según los funcionarios de salud, las familias de 2 de los niños enfermos informaron que estos habían consumido leche cruda, antes de enfermarse; además, derivado de los análisis de laboratorio, se determinó que las infecciones provenían de la misma fuente.

Finalmente, se precisa que el MDH continúa trabajando para identificar el origen de la leche contaminada. Además, se insta a la población a no consumir leche cruda.

Durante 2022, México importó leche entera de vaca de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, 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.

Referencias:

Food Safety News. (28 de julio 2023). Health department officials say outbreak in Minnesota linked to raw milk. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/07/health-department-officials-say-outbreak-in-minnesota-linked-to-raw-milk/>

<https://foodpoisoningbulletin.com/2023/minnesota-raw-milk-salmonella-outbreak-sickens-five-children/>

<https://www.health.state.mn.us/news/pressrel/2023/salmonella072723.html>

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Producto retirado. Fuente: CFIA

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 28 de julio de 2023 se dio a conocer que la empresa Itrading International está retirando del mercado hongos enoki, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: "Mushroom (enoki)", marca SSS, en paquetes de 200 g, Código Universal del Producto (UPC) 6 953150 100677. Este fue vendido en la provincia de Ontario.

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

México no ha importado hongos enoki procedentes de Canadá. 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:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (28 de julio de 2023). SSS brand Mushroom (enoki) recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/sss-brand-mushroom-enoki-recalled-due-listeria-monocytogenes>

DIRECCIÓN EN JEFE



Chipre: Detección de residuos de plaguicidas en hinojo molido procedente de Egipto.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 24 de julio de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Chipre detectaron clorpirifos en hinojo molido procedente de Egipto.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 0.12 ± 0.060 mg/kg - ppm de clorpirifos, cuando el límite máximo permisible en Chipre es de 0.01 mg/kg-ppm.

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

Durante 2023, México ha importado hinojo molido de Egipto. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (24 de julio de 2023). NOTIFICATION 2023.4946. Residues of the unauthorised pesticide Chlorpyrifos in Fennel Seeds (Powder) from Egypt. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/624659>