



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**14 de junio de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de mezcla de frutas congeladas, por posible contaminación con el virus de la Hepatitis A.....	2
EUA: Ampliación de retiro de quesos por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	3
Internacional: Se anuncia guía sobre el uso de la secuenciación del genoma completo en la inocuidad alimentaria.....	4



## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Retiro de mezcla de frutas congeladas, por posible contaminación con el virus de la Hepatitis A.



Producto retirado. Fuente: FDA

El 13 de junio de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, dio a conocer que la empresa Willamette Valley Fruit Co., de Salem, Oregón, está retirando del mercado una mezcla de frutas congeladas (la cual contiene fresas procedentes de México), por su posible contaminación con el virus de la Hepatitis A.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta:

“Great Value Sliced Strawberries”, en paquetes de 64 oz (1.81 kg), códigos 4018305 y 4019305; “Great Value Mixed Fruit”, en paquetes de 64 oz (1.81 kg), códigos 4024205, 4025305, 4032305, 4033305, 4034305 y 4035305; “Great Value Antioxidant Fruit Blend”, en paquetes de 40 oz (1.13 kg), código 4032305, vendidos en tiendas Walmart en los estados de Arkansas, Arizona, California, Colorado, Hawái, Iowa, Idaho, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Maryland, Michigan, Minnesota, Misuri, Montana, Dakota del Norte, Nebraska, Nevada, Nueva York, Ohio, Oklahoma, Oregón, Pensilvania, Dakota del Sur, Texas, Utah, Virginia, Wisconsin, Virginia Occidental y Wyoming; “Rader Farms Fresh Start Smoothie Blend”, en paquetes de 48 oz (1.36 kg), códigos 4224202, 4313202, 4314202, 4363202, 4364202, 4017302, 4018302, 4042306, 4043306 y 4060306, los cuales se distribuyeron en tiendas Costco Wholesale en Colorado, Texas, California y Arizona; y “Rader Farms Organic Berry Trio”, en paquetes de 48 oz (1.36 kg), códigos 4153205, 4283202, 4284202, 4058302 y 4059302, distribuidos en tiendas HEB, en Texas. No se han reportado casos de personas enfermas, asociados con su consumo.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de mezclas de frutas congeladas 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 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 SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (13 de junio de 2023). Willamette Valley Fruit Co. Recalls Great Value Sliced Strawberries, Great Value Mixed Fruit Great Value Antioxidant Blend, Rader Farms Organic Fresh Start Smoothie Blend, and Rader Farms Organic Berry Trio Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/willamette-valley-fruit-co-recalls-great-value-sliced-strawberries-great-value-mixed-fruit-great>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: Ampliación de retiro de quesos por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Producto retirado. Fuente: FDA

El 12 de junio de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA comunicó que la empresa Cricket Creek Farm, de Williamstown, Massachusetts, ha ampliado el retiro de quesos debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se menciona que el retiro partió de la notificación de una persona que enfermó al consumir productos de queso, cuyo análisis de laboratorio confirmó la presencia de la

bacteria.

Los quesos que se sumaron al retiro fueron los siguientes: “Berkshire Bloom”, en envases de papel blanco con etiqueta azul, código de producto 076. Estos se distribuyeron en restaurantes y mercados de agricultores de Massachusetts y New York, a través de tiendas Wild Oats y Provisions Williamstown (en el primer estado), y de McEnroe Organic Farm Market y New Lebanon Farmers Market (en el segundo estado).

Como acción precautoria, se exhorta a la población a no consumir 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), en 2022 México realizó importaciones de varios tipos de queso procedentes de EUA.

Cabe señalar que en el país 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; 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’.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (12 de junio de 2023). Cricket Creek Farm Expands Recall of Cheeses Because of Potential *Listeria monocytogenes* Contamination and Inadequate Pasteurization. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/cricket-creek-farm-expands-recall-cheeses-because-potential-listeria-monocytogenes-contamination-and?permalink=5F4ED92681EE6B0F6154F91676C8C73D7DF34E274EC1599309BBAD4F46859B10>



## **Internacional: Se anuncia guía sobre el uso de la secuenciación del genoma completo en la inocuidad alimentaria.**



Imagen: <https://blog.analitek.com>

El 13 de junio de 2023, a través del portal Food Safety News, se comunicó que científicos expertos anunciaron que la Organización Mundial de la Salud (OMS) publicará de una 'Guía de uso de la secuenciación del genoma completo (WGS) en la inocuidad alimentaria'.

Como antecedente, se mencionan ventajas de la WGS, tales como: alta sensibilidad y especificidad en la tipificación de patógenos transmitidos por alimentos; proporciona mucha información sobre los factores de virulencia y resistencia a antimicrobianos; permite comparar cepas a nivel nacional o internacional; y facilita la identificación y rastreabilidad de los productos contaminados, vinculados con los brotes.

El comunicado señala que la Guía referida, la cual será publicada en julio del 2023, describe aspectos como: las capacidades requeridas antes para que la WGS se utilice en la vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y en la respuesta a brotes de estas; opciones para aplicar dicha tecnología; y procedimientos para integrar la WGS a los sistemas de trazabilidad existentes. El documento consta de tres módulos: en el primero, se definen las capacidades mínimas que un país necesita antes comenzar a utilizar la WGS y las posibles formas de implementarla; el segundo, trata sobre los procedimientos específicos para el uso de la WSG en las investigaciones de brotes, incluyendo la detección y respuesta; y el tercero, gira en torno a la vigilancia de ETAs.

Finalmente, se destaca que la Guía contribuirá a mejorar la vigilancia de patógenos transmitidos por alimentos, así como la detección y respuesta a brotes de estos permite la detección de brotes por grupos de distintas áreas (p. ej. salud animal e inocuidad alimentaria), mediante el enfoque One Health.

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.

Referencia: Food Safety News (13 de junio de 2023). Experts highlight WGS power ahead of WHO guide launch. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/06/experts-highlight-wgs-power-ahead-of-who-guide-launch/>