



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



31 de mayo de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

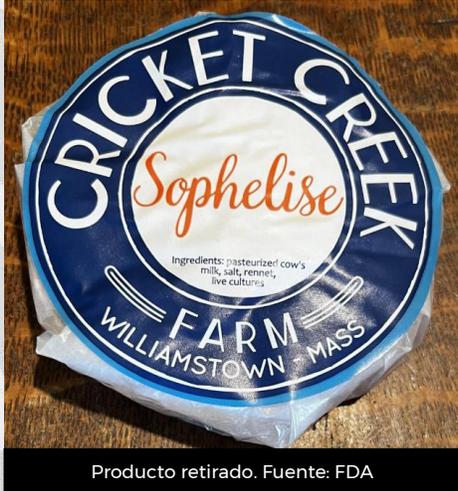
EUA: Retiro de quesos por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.....	3



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de quesos por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: FDA

El 30 de mayo de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA comunicó que la empresa Cricket Creek Farm, de Williamstown, Massachusetts, retiró del mercado 165 unidades de queso Sophelise y 149 libras (67.6 kg) de queso Tobasi, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se menciona que el retiro partió de la notificación de un cliente, quien enfermó al consumir los productos; análisis de laboratorio de un lote de queso, confirmaron la presencia de la bacteria.

Los quesos retirados fueron los siguientes: “Sophelise”, en envases semitransparente con etiqueta azul, código de producto 087055; “Tobasi”, en envases transparentes con una etiqueta gris y naranja, códigos de producto 315, 341 y 048. Estos se distribuyeron en tiendas Wild Oats y Provisions Williamstown, en Massachusetts; y McEnroe Organic Farm Market y New Lebanon Farmers, Market en New York; además de restaurantes y mercados de productos agrícolas. 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). (30 de mayo de 2023). Cricket Creek Farm Recalls Sophelise and Tobasi Cheeses Because of Potential *Listeria Monocytogenes* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/cricket-creek-farm-recalls-sophelise-and-tobasi-cheeses-because-potential-listeria-monocytogenes>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 31 de mayo de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas, en cacahuete procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó una concentración de 7.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1, cuando el límite

máximo de residuos permisible en Países Bajos es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

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 EUA ha realizado exportaciones de cacahuete 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). (31 de mayo de 2023). NOTIFICATION 2023.3649. Aflatoxin B1 in U.S.A. peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/614117>