



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



26 de octubre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de champiñones, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
EUA: Retiro de melón, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	3
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de champiñones, 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 31 de octubre de 2023, se dio a conocer que la empresa Loblaw Companies Ltd. está retirando del mercado champiñones blancos (cortados en rodajas), por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “White Sliced

Mushrooms”, marca President's Choice, en paquetes de 454 g, Código Universal del Producto (UPC) 0 60383 05934 7. Este fue vendido en las provincias de Alberta y Columbia Británica, y posiblemente en otras provincias y territorios.

El retiro derivó de resultados de 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 casos de infecciones asociadas con el consumo del producto. Así mismo, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

En el contexto nacional, México no ha importado champiñones blancos procedentes de Canadá. 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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (31 de octubre de 2023). President's Choice brand White Sliced Mushrooms recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/president-s-choice-brand-white-sliced-mushrooms-recalled-due-listeria-monocytogenes>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de melón, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Fuente: Food Poisoning Bulletin

A través del portal Food Poisoning Bulletin, el 31 de octubre de 2023, se dio a conocer que la empresa Bix Produce Company LLC (de Little Canada, Minnesota), está retirando del mercado melón entero, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.

El problema se descubrió a partir de análisis realizados por la FDA en un centro de distribución, que identificaron la presencia de la bacteria en el melón.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Melons per bag”, en paquetes con tres melones, códigos de lote P2742702-00 y P2741287. Este fue distribuido a tiendas minoristas ubicadas en los estados de Iowa, Minnesota, Dakota del Norte y Wisconsin. No se menciona si se han reportado infecciones asociadas con el consumo del producto.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlos a su lugar de compra.

En 2023, México ha importado varios tipos de melones de EUA. 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 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:

Food Poisoning Bulletin. (31 de octubre de 2023). Freshpoint Bix Produce Cantaloupe Recalled For *Salmonella*. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2023/freshpoint-bix-produce-cantaloupe-recalled-for-salmonella/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 16 de octubre de 2023 se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Países Bajos, fueron detectadas aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.

Se identificaron concentraciones de 4.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1, y 9.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ -

ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue informar a los destinatarios sobre el producto contaminado.

Durante 2023, México ha importado cacahuate 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 la atención a peligros químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (16 de octubre de 2023). NOTIFICATION 2023.7013 Aflatoxins in groundnut kernels from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/638332>