



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**6 de octubre de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Canadá y EUA: Retiro de melón fresco por detección de <i>Salmonella</i> spp.....	2
Italia: Rechazo de almendra procedente de Estados Unidos, por riesgo de contaminación con micotoxinas.....	3
Suecia: La Agencia Sueca de alimentos reportó que la mayoría de los brotes en de ETAs se asociaron con norovirus.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



**Canadá y EUA: Retiro de melón fresco por detección de *Salmonella* spp.**



Melón. Fuente: FSN, 2023.

El 6 de octubre de 2023, a través de los portales Food Safety News y de la Agencia de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), se informó que dos empresas de Canadá y una de EUA están retirando del mercado melones frescos, debido que fue detectada la bacteria patógena *Salmonella* spp.

Para los casos de Canadá, se señala que, bajo la supervisión de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), las empresas Gordon Food Services y North American Produce Sales, están retirando del mercado el siguiente producto: melón Cantaloupe; marca Fresh Start Foods; tamaño 3; códigos de producto 258, 261, 262, 263, 264, 265, 268, 269 y 270; código UPC 6 20868 12079 7. Se precisa que el producto se distribuyó en las provincias de Columbia Británica, Manitoba, Ontario y Saskatchewan.

Para el caso de EUA, se indica que la compañía Eagle Produce (de Scottsdale, Arizona) está iniciando un retiro voluntario de 6,456 cajas de melón, por su posible contaminación con *Salmonella* spp., de acuerdo con pruebas realizadas por la FDA, en un centro de distribución. El producto tiene los siguientes datos en la etiqueta: melón entero marca Kandy; códigos de lote 797901, 797900, 804918; código UPC 4050.

Durante 2023, México ha importado melón fresco 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration. (5 de octubre de 2023). Eagle Produce LLC Recalls Whole Cantaloupe Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://content.govdelivery.com/accounts/USFDA/bulletins/3746b40>

Food Safety News (6 de octubre de 2023). Kandy brand cantaloupe recalled in Canada over Salmonella contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/10/kandy-brand-cantaloupe-recalled-in-canada-over-salmonella-contamination/>  
<https://www.foodsafetynews.com/2023/10/more-cantaloupe-recalled-in-canada-over-salmonella-concerns/>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Italia: Rechazo de almendra procedente de Estados Unidos, por riesgo de contaminación con micotoxinas.**



Imagen: <https://topculinario.com>

El 6 de octubre de 2023, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control en frontera, las autoridades de Italia rechazaron cargamentos de almendra con cáscara, procedentes de EUA, al detectar al hongo *Aspergillus niger* (potencial productor de micotoxinas).

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron 6800, 3900 y 6,100 CFU/g, cuando el límite máximo permisible en Italia es 'nulo'. El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como potencial. La medida adoptada fue el rechazo de los cargamentos.

Durante 2023, México ha importado almendra con y sin cáscara, 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 (incluyendo la atención a peligros químicos); 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (6 de octubre 2023). NOTIFICATION 2023.6812 *Aspergillus niger* mold in almonds from USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/637053>

NOTIFICATION 2023.6807. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/637044>

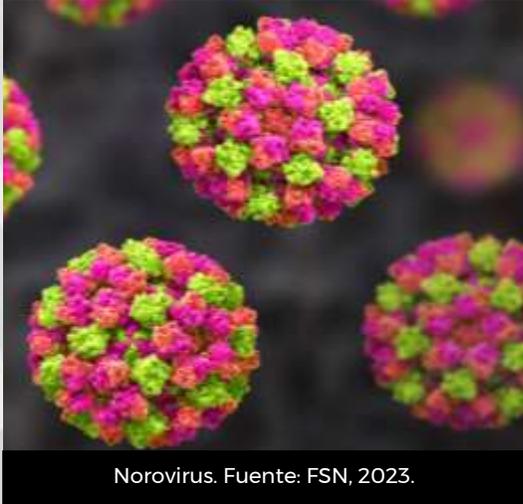
NOTIFICATION 2023.6805. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/637028>



## DIRECCIÓN EN JEFE



### **Suecia: La Agencia Sueca de alimentos reportó que la mayoría de los brotes en de ETAs se asociaron con norovirus**



Norovirus. Fuente: FSN, 2023.

El 6 de octubre de 2023, a través del portal Food Safety News, informo que la Agencia Sueca de Alimentos (Livsmedelsverket) reportó que la mayoría de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), registrados en 2022 en ese país, fueron causados por norovirus.

Como antecedente se menciona que en general, hubo 337 informes de ETAs sospechosas o confirmadas por la agencia, con 2,261 casos de infecciones; en 303 de esos eventos, la fuente de infección de dos o

más personas fue común. Lo anterior representa un aumento de 251 brotes y 1,467 pacientes, respecto a 2021.

De acuerdo al informe, el norovirus fue el patógeno que provocó más brotes, con 23 y 536 casos atribuibles al mismo, de los cuales: nueve brotes estuvieron relacionados con productos del mar, como ostras y mejillones; hubo 10 incidentes asociados con histamina, los cuales afectaron a 30 personas; seis epidemias de criptosporidiosis enfermaron a 208 personas; y se presentaron ocho brotes de *Salmonella* sp., con 193 personas enfermas. Además, se registraron brotes causados por *Listeria*, *Campylobacter*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y *Bacillus cereus*, *Hepatitis A*, *Clostridium perfringens* y *Yersinia enterocolitica*.

Finalmente, se menciona que los productos que causaron más enfermedades fueron las verduras (263 casos) y los alimentos servidos en buffet (236 casos).

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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Food Safety News (6 de octubre de 2023). Norovirus behind most outbreaks and illnesses in Sweden. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/10/norovirus-behind-most-outbreaks-and-illnesses-in-sweden/>.