



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



27 de octubre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de leche cruda y crema de vaca, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 2

Unión Europea: Brote multinacional de *Salmonella* Enteritidis ST11, posiblemente relacionado con el consumo de productos de carne de pollo..... 3

Italia: Detección de *Escherichia coli* en queso de cabra procedente de Francia.
..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de leche cruda y crema de vaca, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen de uso libre

A través del portal Food Poisoning Bulletin, el 26 de octubre de 2023 se dio a conocer que la empresa Raw Farm LLC (de Fresno, California), está retirando del mercado leche cruda y crema de vaca, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Raw Whole Milk”, en envases de 128, 64 y 32 oz, códigos 835204006004, 835204000095

y 835204000019, respectivamente; y “Raw Heavy Cream”, en envases de 16 oz, código 835204000132. Estos se distribuyeron en el estado de California. Se han reportado 16 personas enfermedades asociadas con el consumo de los productos, de las cuales 9 son del condado de San Diego y 7 del condado de Orange.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino desecharlo.

En el contexto nacional, México no ha realizado importaciones de leche ni crema cruda de vaca de EUA. Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), incluyendo la atención a peligros microbiológicos; 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:

Food Poisoning Bulletin. (26 de octubre de 2023). Raw Farm Recalls Raw Milk and Cream For Salmonella in CA. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2023/raw-farm-recalls-raw-milk-and-cream-for-salmonella-in-ca/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Brote multinacional de *Salmonella* Enteritidis ST11, posiblemente relacionado con el consumo de productos de carne de pollo.



Imagen de uso libre

El 26 de octubre de 2023, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) dio a conocer un brote multinacional de *Salmonella* Enteritidis ST11 en 14 países de la Unión Europea, Reino Unido y EUA, posiblemente relacionado con el consumo de productos de carne de pollo.

De acuerdo con el comunicado, del 1 de enero al 24 de octubre de 2023, se habían notificado 335 casos de infecciones en Alemania (18), Austria (29), Bélgica (3), Dinamarca (32), Eslovenia (2), Finlandia (9),

Francia (112), Italia (2), Irlanda (2), Luxemburgo (1), Países Bajos (5), Noruega (3), Suecia (6), Reino Unido (110) y Estados Unidos de América (1), 9 de los casos en tres países fueron hospitalizados; hubo un fallecimiento en Austria.

Según las investigaciones realizadas, la carne de pollo fue el alimento asociado con más frecuencia con los brotes, de acuerdo con las entrevistas realizadas a los infectados. Por lo anterior, las autoridades de Austria, Dinamarca e Italia rastrearon 10 productos alimenticios y 7 productores finales en Polonia y Austria, revelando que la carne de pollo y los kebabs podrían ser la fuente probable de los brotes; sin embargo, aún no cuentan con evidencia microbiológica de que este haya sido el vehículo de las infecciones.

Finalmente, se resalta que, como no se ha identificado la fuente de los brotes, es probable que se produzcan nuevos casos que afecten a más países.

En el contexto nacional, se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

European Food and Safety Authority (26 de octubre de 2023). Three clusters of *Salmonella* Enteritidis ST11 infections linked to chicken meat and chicken meat products. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/es/supporting/pub/8388>

https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2023-10/Rapid_Outbreak_Assessment_S%20Enteritidis%20ST11_linked%20to%20chicken%20meat_Oct_2023.pdf

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: Detección de *Escherichia coli* en queso de cabra procedente de Francia.



Imagen de uso libre

El 25 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 oficial en el mercado, las autoridades de Italia detectaron *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), en queso elaborado con leche de cabra.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó

‘presencia’ de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Italia es ‘nulo’.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se indica que el producto potencialmente contaminado también se distribuyó en Alemania.

En 2022, México importó diferentes tipos de queso de Francia. Cabe señalar que en México 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (25 de octubre de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.7209. Shigatoxin-producing *Escherichia coli* (STEC) in goat cheese from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/640009>