



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



18 de septiembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de productos de carne molida debido a posible contaminación con <i>Escherichia coli</i>	2
Canadá: Retiro de hongos enoki por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Italia: Detección de ocratoxinas en pasa sultana procedente de Turquía.....	4



EUA: Retiro de productos de carne molida debido a posible contaminación con *Escherichia coli*.



Etiqueta de los productos. Imagen: FSIS.

El 15 de septiembre de 2023, el Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), notificó que Green Bay Dressed Beef, LCC, un establecimiento de la compañía American Foods Group, LLC (ubicado en Green Bay, Wisconsin), está retirando 58,281 lb (26.4 ton) de productos de carne molida, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O103.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto a partir del análisis de una muestra colectada por una institución estatal de salud pública, la cual confirmó la presencia de la bacteria patógena referida.

Los productos retirados tienen las siguientes características: "90050 BEEF FINE GROUND 81/19", en tubos de plástico de 10 lb, código de lote D123226026; "20473 BEEF HALAL FINE GROUND 73/27", en tubos de plástico de 10 lb, código de lote D123226027; y "20105 BEEF FINE GROUND 73/27", en tubos de plástico de 10 lb, código de lote D123226027. Los productos sujetos a retiro llevan el número de establecimiento "EST. 18076", dentro de la marca de inspección del USDA; estos se enviaron a distribuidores de los estados de Georgia, Michigan y Ohio.

Finalmente, se indica que no ha habido informes confirmados de reacciones adversas, asociadas con el consumo de los productos descritos.

En 2022, México realizó importaciones de carne molida 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.

Referencia:

Food Safety and Inspection Service (FSIS). (15 de septiembre de 2023). American Foods Group, LLC Recalls Ground Beef Products Due to Possible E. Coli O103 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/american-foods-group-llc-recalls-ground-beef-products-due-possible-e--coli-o103>



Canadá: Retiro de hongos enoki 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 16 de septiembre de 2023 se dio a conocer que la empresa Goldenway International Trade Co. Ltd., está retirando del mercado hongos enoki, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Enoki Mushroom”, marca Golden Mushroom, en paquetes de 200 g, Código Universal del Producto (UPC) 8 809201 000039. Este fue vendido en la provincia de Ontario, y posiblemente en otras provincias y territorios.

El retiro derivó de los resultados de las 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.

México no ha importado hongos enoki 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). (15 de septiembre de 2023). Golden Mushroom brand Enoki Mushroom recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/golden-mushroom-brand-enoki-mushroom-recalled-due-listeria-monocytogenes-2>

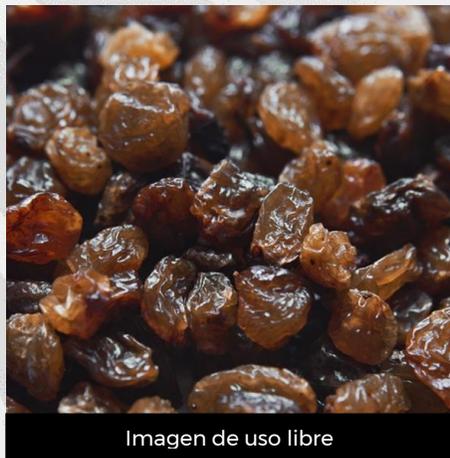
DIRECCIÓN EN JEFE**Italia: Detección de ocratoxinas en pasa sultana procedente de Turquía.**

Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 18 de septiembre de 2023 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Italia detectaron ocratoxinas en pasa sultana, procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó ocratoxina A (no se indica la concentración), por encima del límite máximo de residuos permisibles en Italia, el cual es “nulo”. El hecho se

clasificó como notificación de información para seguimiento y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave. La medida adoptada fue el retiro del mercado del producto contaminado.

La ocratoxina A es una micotoxina producida por varias especies de hongos de los géneros *Penicillium* y *Aspergillus*.

Durante 2022, Turquía exportó pasa sultana a México. 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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (18 de septiembre de 2023). NOTIFICATION 2023.6331. Ochratoxin A in sultanas from Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/631766>