



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**16 de abril de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Francia: Retiro de queso de cabra, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 2

Italia: Detección de aflatoxinas en pistache sin cáscara procedente de EUA. .... 3



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Francia: Retiro de queso de cabra, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Producto retirado. Fuente: Rappel Conso

A través del portal Rappel Conso, el 15 de abril de 2024, se dio a conocer que, en Francia se está retirando del mercado queso de la marca Gaec de la Baronnerie (elaborado con leche cruda de cabra), por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: "FROMAGE DE CHEVRE AU LAIT CRU", Lote 10/04/2024. Este se distribuyó a través de tiendas La Baronnerie.

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

En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Francia. 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Rappel Conso. (15 de abril de 2024). Retiro de productos: Rappel de produit FROMAGE DE CHEVRE AU LAIT CRU. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/affichagePDF/14336/Interne>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Italia: Detección de aflatoxinas en pistache sin cáscara procedente de EUA.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 15 de abril de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Italia detectaron aflatoxinas en pistache sin cáscara procedente de EUA.

Se precisa que, se identificaron concentraciones de 18.3 +/- 3.7  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y 19.6 +/- 3.7  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Italia son de 8 y 10  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron: detención oficial, retorno y destrucción del producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha importado pistache 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 químicos.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (15 de abril de 2024). NOTIFICATION 2024.3016. Presence of Aflatoxins beyond permitted limits in shelled Pistachios Country of Origin USA Shipping Country Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/678446>