



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras y almejas de Manila nacionales..2

Francia: Retiro de queso de leche de cabra, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.....3

Bélgica: Detección de alcaloides de pirrolizidina en comino molido procedente de España.....4

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras y almejas de Manila nacionales.

RUDY'S SHELLFISH, INC · CERT# WA-1590-SS

ORIGINAL SHIPPERS CERT. No. IF OTHER THAN ABOVE: \_\_\_\_\_  
HARVEST DATE: \_\_\_\_\_ SHIPPING DATE: \_\_\_\_\_  
WA. HARVEST AREA: \_\_\_\_\_ BED: \_\_\_\_\_  
Pickering Passage

THIS PRODUCT WAS STORED AT: \_\_\_\_\_ FROM: \_\_\_\_\_ TO: \_\_\_\_\_  
QUANTITY OF SHELLFISH: \_\_\_\_\_ LBS  DOZEN  
TYPE OF SHELLFISH:  OYSTERS  MANILA CLAMS

Keep Refrigerated

THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS

ALL SHELLSTOCK IN THIS LOT HAVE THE SAME

DATE RESHIPPIED

Keep Refrigerated

Ejemplo de etiqueta en productos retirados. Fuente: FDA

El 16 de diciembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta, por la detección de Norovirus en ostras y almejas de Manila comercializadas por la empresa Rudy's Shellfish.

Como antecedente se menciona que, la alerta derivó del aviso por parte del estado de Washington a la FDA (el 12 de diciembre de 2024), sobre el retiro del mercado por parte de la empresa Rudy's Shellfish (WA-1590-SS) de ostras y almejas de Manila producidas en un área de cultivo en Pickering Passage (Washington), con fechas de cosecha entre el 15 de noviembre y el 11 de diciembre de 2024.

Se precisa que los productos referidos se distribuyeron a restaurantes y establecimientos minoristas, localizados en Arizona, California, Florida, Massachusetts, Michigan, Nueva York y Washington, y es posible que también se comercializaran en otros estados de EUA. Por lo anterior, como acción precautoria la FDA exhorta a restaurantes y minoristas a no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Adicionalmente, se menciona que la FDA continúa con la investigación del caso, y actualizará la Alerta a medida que cuente con información nueva.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) (16 de diciembre de 2024). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Oysters and Manila Clams from Pickering Passage, Washington Potentially Contaminated with Norovirus. Recuperado de: [https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-oysters-and?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-oysters-and?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (12 de diciembre de 2024). Notice of Illness Outbreaks, Shellfish Closures, Reopenings, & Recalls. Recuperado de: <https://www.issc.org/notices/https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/-2024/recalls/wa-recall-12-12.pdf>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Producto retirado. Fuente: Portal de Alertas Alimentarias de Alemania

El 16 de diciembre de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una inspección en una empresa de Francia, las autoridades detectaron *Listeria monocytogenes* en queso de leche de cabra procedente de Alemania.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó "presencia" de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Francia es "nulo".

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron el desistimiento de los destinatarios y el retiro del producto en Francia y Alemania.

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.

### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea (16 de diciembre de 2024). Notificación 2024.9285 Detection of *Listeria monocytogenes* in raw milk goat's cheese. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/732869>

Portal de Alertas Alimentarias de Alemania (17 de diciembre de 2024). Queso de leche cruda de cabra. Recuperado de: [https://www-lebensmittelwarnung.de.translate.goog/\\_lebensmittelwarnung.de/Meldungen/2024/12\\_Dezember/241217\\_18\\_BW\\_Ziegenkaese/241217\\_18\\_BW\\_Ziegenkaese\\_Meldung.html?x\\_tr\\_sl=de&x\\_tr\\_tl=es&x\\_tr\\_hl=es&x\\_tr\\_pto=wapp](https://www-lebensmittelwarnung.de.translate.goog/_lebensmittelwarnung.de/Meldungen/2024/12_Dezember/241217_18_BW_Ziegenkaese/241217_18_BW_Ziegenkaese_Meldung.html?x_tr_sl=de&x_tr_tl=es&x_tr_hl=es&x_tr_pto=wapp)

### **Bélgica: Detección de alcaloides de pirrolizidina en comino molido procedente de España.**



Comino molido retirado del mercado.  
Fuente: Afsca

El 17 de diciembre de 2024, 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 del mercado, las autoridades de Bélgica detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs) en comino molido procedente de España.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 3113  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de PAs, cuando el límite máximo permisible en Bélgica es de 400  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue el retiro del producto del mercado.

Los PAs son toxinas naturales, producto del metabolismo secundario de las plantas, que sirven a estas como mecanismo de defensa frente a herbívoros. Son compuestos potencialmente tóxicos para el ser humano, con efectos en diversos grados de daño hepático y enfermedad veno-oclusiva.

En el contexto nacional, México ha importado comino molido de España. 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 (RASFF) (17 de diciembre de 2024). Notification 2024.9328 Pyrrolizidine alkaloids in ground cumin from Spain. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/733034>