



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: FDA emite advertencia urgente sobre huevos de Costco por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
Chile: Alerta sanitaria regional por la detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso de cabeza de puerco.....	3
Canadá: Retiro de queso blando, por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> y <i>Staphylococcus aureus</i> .....	4



### EUA: FDA emite advertencia urgente sobre huevos de Costco por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Huevos posiblemente infectados.  
Créditos: FDA.

El 25 de diciembre de 2024, a través del portal de CNN y ABC7 se notificó que la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) emitió una advertencia urgente sobre los huevos vendidos por la empresa Costco, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp., en cinco estados de EUA.

Como antecedente, se destaca que el 27 de noviembre ya se había anunciado el retiro voluntario del mercado por parte de la compañía Handsome Brook Farms de un lote de 10 mil 800 huevos orgánicos, empaquetados en cartones de 24 unidades y vendidos bajo la marca Kirkland Signature. Estos huevos se distribuyeron a 25 establecimientos de Costco en Tennessee, Alabama, Georgia, Carolina del Norte y Carolina del Sur.

Se señala que los productos potencialmente afectados están en contenedores que incluyen los números 327 y P1363, con fecha de consumo antes del 5 de enero de 2025. Aunque los huevos fueron retirados inicialmente solo cinco días después de su distribución, la FDA **reclasificó el retiro a 'Clase 1', el máximo nivel de advertencia**, lo que significa que el producto retirado puede causar graves consecuencias adversas para la salud o la muerte.

Finalmente, se menciona la FDA aconseja a los consumidores no comer estos huevos y desecharlos o devolverlos a Costco para obtener un reembolso.

En el contexto nacional, México ha importado huevo 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.

Referencias: CNN (25 de diciembre de 2024). La FDA emite una advertencia urgente de salmonela para los huevos de Costco. Recuperado de: <https://cnnespanol.cnn.com/2024/12/25/estados-unidos/fda-advertencia-salmonela-huevos-costco-trax>

ABC7 (24 de diciembre de 2024). Costco retira huevos por riesgo de salmonela; FDA los clasifica en nivel de riesgo más alto. Recuperado de: <https://abc7.com/post/retiran-los-huevos-de-costco-por-el-riesgo-salmonela-clasifican-en-nivel-mas-alto-segun-la-fda/15702392/>



### Chile: Alerta sanitaria regional por la detección de *Listeria monocytogenes* en queso de cabeza de puerco.



El 24 de diciembre de 2024, la Secretaría Regional Ministerial (Seremi) de Salud de la Región Metropolitana de Chile notificó una alerta sanitaria regional por la detección de *Listeria monocytogenes* en producto de “Queso de cabeza de puerco”, elaborado por la empresa San Pablo Limitada, en Chile.

Los productos potencialmente afectados tienen las siguientes características: 1) Queso de cabeza de puerco con número de lote JC7421R1, con fecha de elaboración 19 de diciembre 2024; y 2) Queso de cabeza de puerco con número de lote AB0541R1, con fecha de elaboración 12 de diciembre de 2024.

Se señala que, en el marco de las acciones de vigilancia, se detectó dicha bacteria, que puede provocar graves problemas de salud. Por ello, la Autoridad Sanitaria hace un llamado a las personas que posean este producto a no consumirlo, y a los comercios a retirarlo de sus vitrinas y bodegas de manera inmediata, mientras se lleva a cabo su retiro oficial por parte de la empresa.

Adicionalmente, el Seremi RM continuará monitoreando esta situación y adoptando las medidas necesarias para proteger la salud de la población.

En el contexto nacional, México ha importado carne de puerco de Chile. 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Secretaría Regional Ministerial (Seremi) de Salud de la Región Metropolitana de Chile (24 de diciembre de 2024). Alerta sanitaria regional por riesgo alimentario: *Listeria monocytogenes* en Queso de cabeza de Puerco. Recuperado de: <https://x.com/SeremiSaludRM/status/1871599601423372716/photo/1>

Meganoticias (25 de diciembre de 2024). Nuevo caso de Listeria en Chile: Autoridades sanitarias llaman "a no consumir" alimento comercializado en la Región Metropolitana. Recuperado de: <https://www.meganoticias.cl/nacional/470840-listeria-alimentos-chile-queso-cabeza-san-pablo-alerta-sanitaria-seremi-salud-region-metropolitana-fds01-25-12-2024.html>



### Canadá: Retiro de queso blando, por posible contaminación con *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*.



Producto posiblemente infectado.  
Créditos: FPN.

El 24 de diciembre de 2024, a través del portal de Noticias sobre intoxicaciones alimentarias (FPN, por sus siglas en inglés) se dio a conocer que la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (ACIA) y la empresa Aux Terroirs, en Montreal, Quebec (Canadá), emitió un retiro del mercado del queso blando Festin, por su posible contaminación con *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*.

El comunicado refiere que el producto potencialmente afectado, tiene los siguientes datos: 1) "Queso blando Festin", marca Fromagerie des Grondines, con número de lote 2024NO14 "Meilleur Avant" – 2024.DE.19.

Se señala que el aviso de retiro no especifica cómo se descubrió la presencia de *E. coli* y *Staphylococcus aureus* en el producto afectado. Sin embargo, se clasifica como un retiro de clase II, lo que significa que los productos afectados pueden representar un riesgo moderado para la salud, pero la probabilidad de consecuencias graves para la salud es baja.

Adicionalmente, se menciona que el producto solamente se distribuyó en las provincias canadienses de Alberta y Quebec. Las autoridades recomiendan que el producto no se consuma, venda o distribuya y que sea devuelto al lugar de compra o desecharse inmediatamente.

En el contexto nacional, México ha importado queso y productos con queso de Canadá. 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: Food poisoning news (FPN) (26 de diciembre de 2024). Recall in Canada of Fromagerie des Grondines Brand Festin Soft Cheese Due to Contamination with *E. coli* and *Staphylococcus Aureus*. Recuperado de: <https://www.foodpoisoningnews.com/recall-in-canada-of-fromagerie-des-grondines-brand-festin-soft-cheese-due-to-contamination-with-e-coli-and-staphylococcus-aureus/>