



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

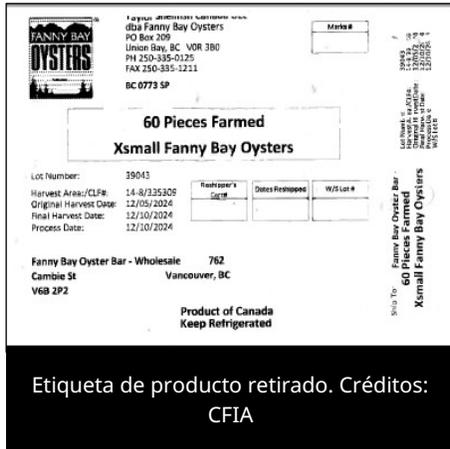
EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras Taylor Shellfish procedentes de Canadá.	2
EUA: Ruco's Shellfish retira del mercado ostras, por su posible contaminación con Norovirus.	3
Canadá: Retiro de ostras procedentes de EUA, por su posible contaminación con Norovirus.	4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras Taylor Shellfish procedentes de Canadá.



El 27 de diciembre de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta, por la detección de Norovirus en ostras de la marca Taylor Shellfish Canada ULC, procedentes de Canadá.

Como antecedente se menciona que, la alerta en comento derivó del retiro del mercado en Canadá (21/12/2024), de ostras vendidas como Fanny Bay, Sunseeker y Cloudy Bay; marca Taylor Shellfish

Canada ULC en presentaciones petite, extrapequeña, pequeña y mediana; con Lotes No. 39021, 39033, 39036 y 39043; producidas en las Áreas de cultivo (CLF#) 14-8/278741 y 14-8/335309 de Columbia Británica (Canadá) y con fechas de cosecha entre el 27 de noviembre y el 05 de diciembre de 2024. Estos productos fueron distribuidos en Canadá (en las provincias de Alberta, Columbia Británica y Ontario), y en EUA.

Se precisa que los productos referidos se distribuyeron en EUA a restaurantes y establecimientos minoristas, localizados en el estado de California y que es posible que también se comercializaran en otros estados del país. Por lo anterior, la FDA recomienda a los restaurantes y minoristas de alimentos no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

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 Alimentos y Medicamentos y de Estados Unidos (FDA) (27 de diciembre de 2024). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Oysters from British Columbia, Canada Growing Areas in BC 14-8 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-3?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (21 de diciembre de 2024). Certain Taylor Shellfish Canada ULC brand Oysters recalled due to norovirus. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-taylor-shellfish-canada-ulc-brand-oysters-recalled-due-norovirus-0>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Ruco's Shellfish retira del mercado ostras, por su posible contaminación con Norovirus.



Ostras. Imagen de uso libre.

El 28 de diciembre de 2024, a través del Portal eFood Alert se dio a conocer que la Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) de EUA, notificó que la empresa Ruco's Shellfish está retirando del mercado ostras, debido a una posible contaminación con Norovirus.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: Ostras producidas en un área de cultivo en Hammersley Inlet (Washington), por la empresa Ruco's Shellfish (WA-1995-SS), con fechas de cosecha entre el 2 y el 17 de diciembre de 2024. Estos fueron distribuidos en los estados de Washington y Oregon.

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: eFood Alert (28 de diciembre de 2024). Recalls and Alerts: December 24–28, 2024. Recuperado de: <https://efoodalert.com/2024/12/28/recalls-and-alerts-december-24-28-2024/>

Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (27 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-12-27.pdf>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de ostras procedentes de EUA, por su posible contaminación con Norovirus.



Ostras. Imagen de uso libre.

El 20 de diciembre de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó que se están retirando del mercado ostras producidas por la empresa Pangea Shellfish & Seafood Co., Inc. (de EUA), por su posible contaminación con Norovirus.

Los productos potencialmente afectados son: "Pacific Oyster - Farm Raised"; marca Pangea Shellfish & Seafood Co., Inc.; con Lotes No. WSM-676, WSN-229 y WSN-465; Áreas de cosecha en Washington (EUA) y con fechas de cosecha

15/11/2024, 28/11/2024 y 05/12/2024. Estos productos fueron distribuidos en la provincia de Quebec.

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.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (20 de diciembre de 2024). Pangea Shellfish & Seafood Co., Inc. brand Pacific Oysters - Pickering Passage recalled due to Norovirus. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/pangea-shellfish-seafood-co-inc-brand-pacific-oysters-pickering-passage-recalled-due>