



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



12 de enero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de queso, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
EUA: Retiro de tomate, por posible contaminación física.	3
Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de EUA.	4



DIRECCIÓN EN JEFE



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



Producto retirado. Fuente: FDA

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, el 11 de enero de 2024 se dio a conocer que la empresa Rizo Lopez Foods, Inc., de Modesto, California, está retirando del mercado queso cotija, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto por la División de Alimentos y Medicamentos del Departamento de Salud del Estado de Hawaii, durante pruebas de rutina, las cuales confirmaron la presencia de la bacteria patógena referida.

El comunicado señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Aged Cotija Mexican Grating Cheese”, en paquetes de 8 oz envueltos en plástico transparente, Código Universal de Producto (UPC) 72724200043. Este se distribuyó a nivel nacional a través de distribuidores. No se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de los productos. Se indica que la empresa ha cesado la producción, en tanto continúa la investigación, junto con la FDA.

Finalmente, como acción precautoria, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo.

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; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (11 de enero de 2024). Rizo Lopez Foods, Inc. Recalls Aged Cotija Mexican Grating Cheese (8oz) Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/rizo-lopez-foods-inc-recalls-aged-cotija-mexican-grating-cheese-8oz-because-possible-health-risk?permalink=17E435106484F9E84FD76AA5DBF08907025C79DDC020EDD776D74D896C8C95A0>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de tomate, por posible contaminación física.



Producto retirado. Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 11 de enero de 2024 se dio a conocer que la empresa Ingomar Packing Co (ubicada en Los Baños, California), está retirando tomate (cortado en cubos), debido a su posible contaminación física (trozos de plástico).

Según información de la FDA, el retiro del mercado se inició el 3 de agosto de 2023 y

continúa.

Los productos retirados tienen las siguientes características: " 1/2 Diced Tomatoes in Juice", en recipientes de fibra de 55 galones, Código de Producto 9555105DI y " 3/4 Diced Tomatoes in Juice", en recipientes metálicos de 55 galones, Código de Producto 9777135DF; estos se distribuyeron en los estados de California y Washington, EUA, y en Japón.

Finalmente, las autoridades instan a quienes hayan comprado los productos a no consumirlos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, México ha importado tomate orgánico cortado en cubos 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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros físicos; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia:

Food Safety News. (11 de enero de 2024). Diced tomatoes recalled in two states and Japan over plastic in product. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/01/diced-tomatoes-recalled-in-two-states-and-japan-over-plastic-in-product/>



Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de EUA.



Fuente: OPPORTIMES.COM

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 11 de enero de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Italia, detectaron aflatoxinas en pistache procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron $24.2 \pm 9.1 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y $25.6 \pm$

$9.6 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos permisibles en Italia son de 8 y 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se indica que el producto potencialmente contaminado también se distribuyó en Eslovaquia y Turquía. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo 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). (11 de enero de 2024). NOTIFICATION 2024.0224 AFLATOXIN B1 above legal limits in Pistachios Kernels from the United States via Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/656581>