



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



24 de enero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Italia: Detección de Norovirus en ostras originarias de Francia.....	2
Francia: Retiro de espinacas, por posible contaminación física.....	3
Reino Unido: Prevalencia de <i>Escherichia coli</i> , <i>Campylobacter</i> y <i>Salmonella</i> en carne de pollo y pavo, y evaluación de su resistencia a antimicrobianos.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: Detección de Norovirus en ostras originarias de Francia.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 23 de enero de 2024 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Italia detectaron Norovirus en ostras japonesas (*Crassostrea gigas*) originarias de Francia.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de Norovirus en un cargamento

de ostras, cuando el límite máximo permisible en Italia es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave. Por lo anterior, las autoridades de Italia informaron al exportador sobre el producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de ostras de Francia. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (23 de enero de 2024). NOTIFICACIÓN 2024.0509. Presence of Norovirus in Japanese oysters (*Crassostrea gigas*) with origin France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/657607>

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Retiro de espinacas, por posible contaminación física.



Producto retirado: Fuente: RappelConso

A través del portal RappelConso, el 22 de enero de 2024 se dio a conocer que se están retirando del mercado productos a base de hojas de espinaca, de la marca Carrefour Bio, por posible contaminación física (larvas de insectos).

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Épinards en branches Bio”, en bolsas de 600 g, número de lote L23320-LN06, Global Trade Item Number (GTIN) 3270190207368. Los productos se

distribuyeron a través de tiendas Cruce, en todo el territorio de Francia.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos, sino desecharlos o devolverlos a su lugar de compra.

En el contexto nacional, México no ha realizado importaciones de espinacas de Francia. 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.

Referencias:

RappelConso. (22 de enero de 2024). Retiro de productos: Rappel de produit épinards en branches bio. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/affichagePDF/13594/Interne>

Fresh Plaza. (24 de enero de 2024). Rappel Conso recalls Carrefour Bio brand Epinars en branches Bio spinach product. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/asia/article/9594958/rappel-conso-recalls-carrefour-bio-brand-epinars-en-branches-bio-spinach-product/>



DIRECCIÓN EN JEFE



Reino Unido: Prevalencia de *Escherichia coli*, *Campylobacter* y *Salmonella* en carne de pollo y pavo, y evaluación de su resistencia a antimicrobianos.



El 23 de enero de 2024, a través del portal AgNews y con información de la Agencia de Salud Animal y Vegetal de Reino Unido (APHA), se dieron a conocer los resultados de una encuesta en la que se determinó la prevalencia y se evaluó la resistencia a antimicrobianos (AMR) de las bacterias patógenas *Escherichia coli*, *Campylobacter* spp. y *Salmonella* spp., en carne de pollo y pavo.

Como parte de la metodología, entre enero y diciembre de 2022, se colectaron 306 y 302 muestras de carne de pollo y pavo, respectivamente, en establecimientos minoristas ubicados en distintas zonas de Reino Unido; de estas, se obtuvieron aislamientos de *E. coli*, *Campylobacter* y *Salmonella*, mismos que se sometieron análisis moleculares y pruebas de susceptibilidad a antibióticos.

Entre los resultados obtenidos, destacan los siguientes: 1) Para *E. coli*, en 12% de las muestras de carne de pollo y pavo se detectaron betalactamasas de espectro extendido (AmpC-/BLEE; enzimas que confieren resistencia a antibióticos betalactámicos); mientras que en 1% de ambos tipos de carne se detectó resistencia a la colistina; 2) En el caso de *Campylobacter*, se determinó prevalencia de 48 y 5% en carne de pollo y pavo, respectivamente, así como niveles altos de este patógeno (>1000 UFC/g) en 17 muestras de carne de pollo, siendo el valor más elevado 25,700 UFC/g; las especies identificadas con mayor frecuencia fueron *C. jejuni* (en 143 muestras) y *C. coli* (en 17 muestras); se determinó resistencia a la ciprofloxacino y a tetraciclina; y 3) *Salmonella* se encontró en 6 y 2 muestras de carne de pollo y pavo, respectivamente; entre las variantes aisladas se encuentran *S. Agona* (en 4 muestras), y *S. Java*, *S. Infantis*, *S. London* y *S. Mbandaka* (en una muestra cada una); se determinó resistencia a ampicilina, gentamicina y tetraciclina.

Cabe mencionar que en México 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.

Referencia:

AgNews (23 de enero de 2024). FSA reveals latest AMR in chicken and turkey meat findings. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/01/fsa-reveals-latest-amr-in-chicken-and-turkey-meat-findings/>