



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



31 de enero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de productos de salmón y atún, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
EUA: Autoridades de Pensilvania emiten alerta para leche cruda de vaca, por posible contaminación con <i>Campylobacter spp</i>	3
Canadá y EUA: Situación actual del brote de <i>Salmonella spp.</i> vinculado con el consumo de productos de melón.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos de salmón y atún, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen de uso libre

A través del portal Food Poisoning Bulletin, el 29 de enero de 2024, se dio a conocer que la empresa Safeway Fresh Foods LLC (de Los Angeles, California), está retirando del mercado productos de salmón y atún, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados incluyen, entre otros: “Salmon Bakka Frost Fillet, Salmon Bakka Frost Faroe Islands, Salmon Canada canned salmon, Tuna Hawaii, Tuna

Bluefin Spain, Tuna Blue Fin, Fresh Tuna Bluefin Portion Mexico, and Tuna Fresh Boston Bluefin Wild”, en paquetes de varios tamaños. Estos fueron distribuidos en el estado de California. No se menciona si se han reportado infecciones asociadas con el consumo del producto.

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

En el contexto nacional, México no ha realizado importaciones de productos de salmón y atún procedente de EUA. 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.

Referencia:

Food Poisoning Bulletin. (29 de enero de 2024). Ocean Group Salmon And Tuna Recalled For Possible Listeria. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2024/ocean-group-salmon-and-tuna-recalled-for-possible-listeria/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Autoridades de Pensilvania emiten alerta para leche cruda de vaca, por posible contaminación con *Campylobacter* spp.



Fuente: Food Poison Journal

A través del portal Food Poison Journal, el 30 de enero de 2024 se dio a conocer que las autoridades estatales de Pensilvania, EUA, emitieron una alerta de salud pública para leche cruda de vaca de la marca Conoco View Dairy, debido a su posible contaminación con *Campylobacter* spp.

La detección derivó de pruebas realizadas por el Departamento de Agricultura de Pensilvania.

El producto potencialmente afectado (“Conoco View Dairy raw milk”) fue distribuido en tiendas minoristas de los condados de Cumberland, Dauphin, Juniata, Perry, Snyder y York, estado de Pensilvania. Se han

reportado 11 personas enfermas asociadas al consumo del mismo.

En el contexto nacional, México no ha importado leche cruda de vaca de EUA. 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.

Referencia:

Food Poison Journal. (30 de enero de 2024). 11 with *Campylobacter* in Pennsylvania prompts raw milk recall. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/11-with-campylobacter-in-pennsylvania-prompts-raw-milk-recall/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá y EUA: Situación actual del brote de *Salmonella* spp. vinculado con el consumo de productos de melón.



Fuente: FOODSAFETYNEWS.COM

A través del portal Food Safety News, el 31 de enero de 2024, autoridades de Canadá y EUA dieron a conocer la actualización final sobre el brote de *Salmonella* spp. vinculado al consumo de productos de melón, en esos países.

El comunicado refiere los siguientes datos en Canadá: un total de 190 casos confirmados de personas infectadas a nivel nacional, 88 pacientes hospitalizados y 9 muertes. Las personas que enfermaron tenían una edad promedio de 1 a 100 años. El 33% de los pacientes eran niños de cinco años o menos y el 45% adultos de 65 o más años. Aproximadamente la mitad de los casos correspondió a mujeres.

Derivado del brote, se han realizado retiros de mercado, de melón de las marcas "Malichita" y "Rudy", comenzando en el mes de noviembre de 2023.

El brote canadiense coincidió con un brote en los Estados Unidos de América, que se atribuyó al mismo melón implicado en Canadá. En Estados Unidos, el brote se extendió por 44 estados y enfermó a 407 personas, reportándose 6 muertes. Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) informaron del brote el 17 de noviembre.

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:

Food Safety News. (31 de enero de 2024). Final tally shows nine dead in Canada from *Salmonella* outbreak traced to cantaloupe). Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/01/final-tally-shows-9-dead-in-canada-from-salmonella-outbreak-traced-to-cantaloupe/>

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). Outbreak Investigation of Salmonella: Cantaloupes (November 2023).

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-cantaloupes-november-2023>