



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



21 de febrero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de ensaladas, por posible contaminación con *Salmonella* spp. 2

EUA: Retiro de leche cruda y crema, por posible contaminación con *Escherichia coli*..... 3

EUA: Actualización del retiro de productos que contienen queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de ensaladas, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente: CFIA

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 20 de febrero de 2024, se dio a conocer que la empresa Taylor Fresh Canada Foods ULC, está retirando ensaladas, del mercado, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

El retiro derivó de resultados de pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena.

Se señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Mexican Style Street Corn Chopped (Salad) Kit”, marca Taylor Farms, en paquetes de 329 g, Código Universal del Producto (UPC) 0 30223 06139 7. Este fue vendido en las provincias de New Brunswick, Newfoundland y Labrador, Nueva Escocia, Ontario, Isla del Príncipe

Eduardo y Quebec (y posiblemente en otros territorios de Canadá). Se precisa que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo de los mismos.

Finalmente, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

En el contexto nacional, México no ha importado ensaladas procedentes de Canadá. 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.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (20 de febrero de 2024). Taylor Farms brand Mexican Style Street Corn Chopped (Salad) Kit recalled due to Salmonella. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/taylor-farms-brand-mexican-style-street-corn-chopped-salad-kit-recalled-due-salmonella>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de leche cruda y crema, por posible contaminación con *Escherichia coli*.



Fuente:
<https://www.cozyvalleyfarms.com/products>

A través del portal Food Safety News, el 20 de febrero de 2024 se dio a conocer que la empresa Cozy Vale Creamery (de Tenino, Washington), está retirando del mercado leche cruda (de vaca) y crema, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli*.

El retiro derivó de resultados de pruebas de rutina realizadas por el Departamento de Agricultura del Estado de Washington (WSDA), las cuales revelaron la presencia de la bacteria patógena.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Raw milk and cream”, en contenedores de 1, ½ y ¼ de galón. Estos se distribuyeron a través de tiendas minoristas, al oeste del estado de Washington.

Finalmente, se precisa que la empresa y el WSDA continúan trabajando conjuntamente para identificar el origen del problema.

En el contexto nacional, México no ha realizado importaciones de leche cruda de vaca, ni de crema derivada de esta, 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 (SRRC), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News. (20 de febrero de 2024). Washington creamery recalls raw milk because state tests found *E. coli*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/02/washington-creamery-recalls-raw-milk-because-state-tests-found-e-coli/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Actualización del retiro de productos que contienen queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados. Fuente: FDA

A través los portales oficiales de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA, el 20 de febrero de 2024 se dio a conocer la situación actual del brote de *Listeria monocytogenes* vinculado al consumo de productos que contienen queso fresco y cotija.

Los comunicados reportan los siguientes datos: un total de 26 casos de personas infectadas, en 11 estados de EUA; 23 requirieron hospitalización y se registran 2 muertes.

Derivado del brote, se han realizado retiros de diversos productos de las marcas Bright Farms, Campesino, Casa Cardenas, Dole, Don Francisco, Don Pancho, Dos Ranchitos, El Huache, Food City, Fresh & Ready Foods, Fresh Express, H-E-B, Jack & Olive, La Ordena, Marketside, Maverick Foods, President's Choice, Ready Pac Bistro, Rio Grande, Rizo Bros, Rojos, San Carlos, Santa María, Sprig & Sprout (S&S), The Perfect Bite Co., Tio Francisco, Trader Joe's y 365 Whole Foods Market.

Se precisa que los productos en comento fueron distribuidos en los estados de California, Colorado, Illinois, Nevada, Oregon, Utah y Washington, a través de las empresas minoristas: Albertsons, Bristol Farms, Carrs-Safeway, Costco, Eagle, Lucky, Pavilions, Randalls, Safeway, Save Mart, Shaw's, Sprouts (S&S), Star Market, Stater Bros. Markets, Tom Thumb y Vons.

En el contexto nacional, México ha importado varios tipos de queso 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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (20 de febrero de 2024). Outbreak Investigation of *Listeria monocytogenes*: Queso Fresco and Cotija Cheese (February 2024). Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-listeria-monocytogenes-queso-fresco-and-cotija-cheese-february-2024?utm_medium=email&utm_source=govdelivery