



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



16 de julio de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Internacional: Brote multinacional de *Yersinia enterocolitica*, vinculado con queso de cabra producido en Francia..... 2

Francia: Retiro de productos de queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.
..... 4



Internacional: Brote multinacional de *Yersinia enterocolitica*, vinculado con queso de cabra producido en Francia.



Producto retirado: Fuente: Rappel Conso.

El 16 de julio de 2024, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que un brote multinacional de infecciones por *Yersinia enterocolitica* biotipo 2, serotipo O:9, vinculado con el consumo de queso fresco de leche cruda de cabra, producido en Francia.

El comunicado precisa que, a la fecha, se han reportado 133 infecciones por la bacteria patógena referida, en Francia, mientras que Bélgica, Noruega y Luxemburgo, registran un caso cada uno. En Francia, las personas enfermas (con edades de 3-85 años; 76 son mujeres) fueron aisladas entre el 27 de enero y el 28 de junio del presente año; la región de Provenza-Alpes-Costa Azul es la más afectada (57 pacientes), sin embargo, se han identificado casos en todas las regiones de Francia continental.

Se resalta que, para todos los casos, se registró un consumo inusualmente alto de un tipo de queso de leche cruda de cabra con las siguientes características: marca Etoile de Provence Banon AOP (fresco); envasado en vaso de madera de 100 gramos; producido por la empresa FROMAGERIES DE L'ETOILE Fromageries des Terroirs du Sud; y distribuido en Francia a través de tiendas Carrefour, Leclerc, Intermarché, Auchan, System U, Grand Frais, Metro, Casino y Migros. Este producto está siendo retirado del mercado en más de 20 países, incluidos: Francia, Alemania, Italia, España, Reino Unido y Estados Unidos de América.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Francia. 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.

Referencia:

Food Safety News (16 de julio de 2024). Raw milk cheese linked to French *Yersinia* outbreak. Recuperado de <https://www.foodsafetynews.com/2024/07/raw-milk-cheese-linked-to-french-yersinia-outbreak/#more-240999>
<https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/14986/Interne>

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Productos retirados. Fuente: Rappel Conso.

El 15 y 16 de julio de 2024, a través del portal Rappel Conso, se dio a conocer que, en Francia, se están retirando del mercado productos de queso, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados, tienen los siguientes datos en la etiqueta: 1) “CAMEMBERT AU LAIT MICROFILTRÉ DE VACHE”, marca Capiointain, en paquetes de

210 g, con Código Comercial Global de Artículo (GTIN) 3254550030797; 2) “CAMEMBERT D'ISIGNY AU LAIT DE FERMES SÉLECTIONNÉES”, marca Isigny sainte mère, en paquetes de 250 g, con GTIN 3254550030193; 3) “TRÉSOR D'ISIGNY”, marca Isigny sainte mère, en paquetes de 150 g, con GTIN 3254550070236; y 4) “LE PETIT VEY”, marca Isigny sainte mère, en paquetes de 130 g y 150 g, con GTIN 3254550070243 y 3254550070397. Estos productos se distribuyeron a través de las tiendas: Proapro Chateau Contier-Sodeger Soutifrais, Carrefour Cora Intermarché Leclerc Grossiste Indépendant M. Leconte, Leclerc, Carrefour, Carrefour Market, Intermarche, Cora, Auchan, Match, Systeme U, Eurl Vauvert Froger, en todo el territorio de Francia.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Francia. 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:

Rappel Conso. (15 de julio de 2024). Camembert au lait microfiltré de vache 210g. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/affichagePDF/15052/Interne>

Rappel Conso. (15 de julio de 2024). Camembert d'Isigny au lait de fermes sélectionnées 250g. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/affichagePDF/15051/Interne>

Rappel Conso. (16 de julio de 2024). Trésor d'Isigny 150g. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/affichagePDF/15067/Interne>

Rappel Conso. (16 de julio de 2024). Le Petit Vey. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/affichagePDF/15068/Interne>



DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.



Fuente: DIARIODESEVILLA.ES

El 15 y 16 de julio de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea se notificó que, con base en inspecciones internas de empresas de Países Bajos, se detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.

Se precisa que, en las muestras analizadas, se identificaron concentraciones de 110 y 5.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1, así como 130 y 5.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente. Los hechos se clasificaron como notificación de información para atención; y el nivel de riesgo se catalogó como grave y potencialmente grave (para los casos del 15 y 16 de julio, respectivamente). Las medidas aplicadas fueron informar a los consignatarios y a las autoridades de Países Bajos.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuate de Argentina. 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.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (16 de julio de 2024). NOTIFICATION 2024.5451: Aflatoxin B1 and total in Groundnut Kernels from Argentina. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/698762>

NOTIFICATION 2024.5400: Aflatoxin B1 and total in Groundnuts from Argentina. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/698368>