



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**6 de junio de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: FDA advierte contaminación potencial de mariscos cosechadas en áreas de Oregon y Washington.....	2
EUA: Retiro de productos de queso, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	3
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos de América.....	4



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: FDA advierte contaminación potencial de mariscos cosechados en áreas de Oregon y Washington.**



Imagen: National Geographic.

El 5 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, emitió una advertencia sobre la posible contaminación de mariscos cosechados en áreas de cultivo de los estados de Oregon y Washington, con toxinas paralizantes de mariscos (PSP; saxitocinas).

Como antecedente, cabe mencionar que, el pasado 28 de mayo, la Autoridad de Salud de Oregon notificó un brote de enfermedades por PSP, asociado con el consumo de mejillones cosechados en un tramo de las costas de dicho estado.

El comunicado actual de la FDA precisa que los productos potencialmente afectados corresponden a ostras y almejas cosechadas a partir del 28/05/2024, en áreas de cultivo de las bahías de Netarts y Tillamook (Oregon), así como a especies de mariscos de las siguientes áreas de cultivo de la bahía de Willapa (Washington): Stony Point (cosechados entre el 26/05/2024 y el 30/05/2024); Bay Center (cosechados entre el 29/05/2024 y el 30/05/2024); y Bruceport (cosechados entre el 29/05/2024 y el 30/05/2024). Los mariscos se distribuyeron a restaurantes y comercios minoristas de: Arizona, California, Colorado, Hawái, Nevada, Oregon y Washington; es posible que también se hayan comercializado en otros estados.

Adicionalmente, la FDA recomienda a restaurantes, minoristas y público en general, no servir, vender ni consumir mariscos de las áreas referidas.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) (5 de mayo de 2024). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Shellfish from Oregon and Washington Potentially Contaminated with Paralytic Shellfish Toxins. Recuperado de: [https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-shellfish?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-shellfish?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **EUA: Retiro de productos de queso, por posible contaminación con *Salmonella* spp.**



Imagen: Food Safety news.

El 6 de junio de 2024, a través de portal Food Safety News, se informó que la empresa Schreiber Foods Inc. (de Green Bay, Wisconsin), está retirando del mercado 836,721 unidades de productos de queso de varias marcas, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Se precisa que, el retiro inició el 3 de mayo de 2024 y está en curso. Este incluye las siguientes marcas de queso crema: Dutch Farms, Fareway, Happy Farms, Hy Vee, Kroger, Our Family, Schnuck, Essential Everyday, Dunkin, Piggly Wiggly y Schreiber Foods. Los productos en proceso de retiro se distribuyeron previamente en los estados de: California, Florida, Iowa, Illinois, Indiana, Massachusetts, Maryland, Michigan, Minnesota, Missouri, Carolina del Norte, Nueva Jersey, Nueva York, Ohio, Pensilvania, Texas, Virginia, Washington y Wisconsin; así como en Puerto Rico.

Adicionalmente, se insta a los consumidores a no usar los productos referidos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

Cabe señalar 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

#### Referencias:

Food Safety News (6 de junio de 2024). Over 800,000 units of cream cheese under various brands recalled because of Salmonella contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/06/over-800000-units-of-cream-cheese-under-various-brands-recalled-because-of-salmonella-contamination/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos de América.



Fuente: DIARIODESEVILLA.ES

El 5 de junio de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea se notificó que, con base en la inspección de una empresa de Países Bajos y el control fronterizo de las autoridades del mismo país, se detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos de América (EUA).

Se precisa que, en dos muestras, se identificaron concentraciones de 78 y 65  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1, y 92 y 74  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - 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; en una muestra más se determinaron 19.9  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1. Los hechos se clasificaron como notificación de información para atención (en el caso de la empresa) y notificación de rechazo en frontera; y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas aplicadas fueron el tratamiento físico del producto (en el primer caso) y la retención oficial y rechazo del cargamento (en el segundo caso).

En el contexto nacional, México ha importado cacahuate 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.

#### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (05 de junio de 2024). NOTIFICATION 2024.4339 Groundnuts USA aflatoxin. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/689443>

NOTIFICATION 2024.4295 Aflatoxins in shelled groundnuts from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/688054>

NOTIFICATION 2024.3975 Aflatoxine B1 in peanuts from United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/678849>