



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



24 de junio de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en carne de pollo procedente de Brasil.	2
EUA: Detección de Norovirus en ostras originarias de Corea del Sur.	3
EUA: Retiro de nuez de macadamia, por contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil.

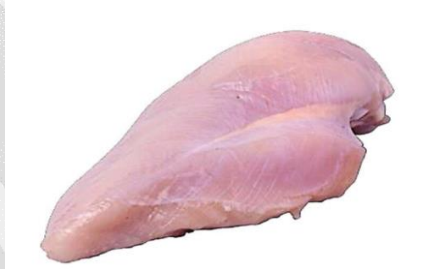


Imagen de uso libre.

El 24 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 un control fronterizo, las autoridades de Alemania detectaron *Salmonella* spp., en carne de pollo (mitades de pechuga de pollo saladas) procedente de Brasil.

De acuerdo con distintas notificaciones, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Alemania es 'nulo'.

Los hechos se clasificaron como notificaciones de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la retención y rechazo del producto.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de carne de ave de Brasil. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Buenas Prácticas Pecuarias, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (24 de junio de 2024). NOTIFICATION 2024.4834 *Salmonella* spp. in frozen chicken meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/693555>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (24 de junio de 2024). NOTIFICATION 2024.4837 *Salmonella* spp. in frozen chicken meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/693568>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Detección de Norovirus en ostras originarias de Corea del Sur.



El 22 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA emitió una Alerta, derivada de la detección de Norovirus en ostras originarias de Corea del Sur, comercializadas por la empresa Central Fisheries Co. LTD (de dicho país).

El Aviso señala que el 13/06/2024, el Departamento de Salud de Hawái (HDH) EUA, informó a la FDA un brote de infecciones por Norovirus, asociadas con el consumo de ciertas ostras. Así mismo, el 19/06/2024, la República de Corea informó a la FDA la compañía

referida estaba retirando, del mercado, ostras cosechadas el 28/02/2023 (con fecha de caducidad 28/02/2025 y Código de lote # C-20230228), en el Área Designada No. 2 (mismo producto notificado por el HDH).

Se precisa que el producto mencionado se distribuyó a restaurantes y establecimientos minoristas, localizados en Hawái y California, y es posible que también se haya comercializado en otros estados de EUA; por lo que la FDA recomienda no servirlo, venderlo o consumirlo.

Adicionalmente, se menciona que la FDA continúa con la investigación del caso, y actualizará la Alerta a medida que cuente con nueva información.

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 microbiológicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) (22 de junio de 2024). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain IQF Oysters from Republic of Korea Potentially Contaminated with Norovirus. https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-iqf-oysters?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de nuez de macadamia, por contaminación con *Listeria monocytogenes*.



El 24 de junio de 2024, a través del portal Food Safety News y con base en información de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, se informó que la empresa Andersen & Sons Shelling Inc. (de Vina, estado de California), está retirando del mercado nueces de macadamia, debido a su contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Se refiere que el retiro inició el 16 de mayo de 2024 y se encuentra en curso.

El producto retirado corresponde a: Macadamia Nuts, Dry Roasted Style 6, 25 libras; código de lote 26950-1-2-1; fecha de caducidad: 12/04/2025. Este fue previamente distribuido a nivel nacional, en EUA. Se precisa una cantidad de producto potencialmente contaminado de 2,850 libras (1,293 kg).

Adicionalmente, se insta a no usar el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

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

Referencia: Food Safety News. (24 de junio de 2024). Macadamia nuts recalled over Listeria contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/06/macadamia-nuts-recalled-over-listeria-contamination/>