



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



26 de junio de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Detección de <i>Escherichia coli</i> en carne de res procedente de Argentina.	2
EUA: Retiro de queso, por contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
EUA: FDA publica agenda de investigación sobre la inocuidad de la leche durante el brote de Influenza Aviar H5N1.	4



DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de *Escherichia coli* en carne de res procedente de Argentina.



Imagen: Gobierno de Tamaulipas.

El 26 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 una inspección en frontera, las autoridades de España detectaron *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), en carne de res procedente de Argentina.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria patógena, cuando el límite máximo permisible en España es 'nulo'.

El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la retención y rechazo del cargamento.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de carne de res de Argentina. 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (26 de junio de 2024). NOTIFICATION 2024.4895: *E.coli* in chilled beef from Argentina. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/693251>

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen de uso libre

El 25 de junio de 2024, a través del portal Food Safety News, se informó que la empresa El Cangrejo Guayaco LLC (de Chicago, Illinois, EUA), está retirando queso, del mercado, debido a contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El producto retirado corresponde a: marca 'Queso Chonero Special White', 25 piezas, código UPC 7 861105 900496, con fecha de caducidad 22/06/2024, producido y comercializado por la compañía referida; fue distribuido previamente en el estado de Illinois. Se precisa que, de acuerdo con información de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, el retiro se inició el 17 de mayo de 2024 y se encuentra en curso.

Adicionalmente, como acción precautoria, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de 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.

Referencia:

Food Safety News (25 de junio de 2024). Queso Chonero Special White Cheese recalled in Illinois after testing positive for *Listeria monocytogenes*. <https://www.foodsafetynews.com/2024/06/queso-chonero-special-white-cheese-recalled-in-illinois-after-testing-positive-for-listeria-monocytogenes/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: FDA publica agenda de investigación sobre la inocuidad de la leche durante el brote de Influenza Aviar H5N1.



Imagen: <https://portalbraford.com/>

El 25 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA publicó su Agenda de Investigación 2024 sobre la Influenza Aviar Altamente Patógena (IAAP) H5N1, enfocada en garantizar la inocuidad de la leche.

Se refiere que la IAAP H5N1 se detectó por primera vez en ganado lechero de EUA, en marzo de 2024 y, hasta ahora, se ha reportado en varios estados de ese país. Se señala que la FDA, junto con otras instituciones federales y estatales (p. ej. el Centro Nacional de Investigación Avícola del Departamento de Agricultura de EUA, el Laboratorio Nacional de Servicios Veterinarios del Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal, y distintas universidades), ha iniciado investigaciones sobre el riesgo e impactos del brote. La agenda de investigación contempla tres objetivos:

I. Comprender la efectividad de la pasteurización y otros métodos de inactivación del virus en productos lácteos. Este considera cuatro áreas de enfoque: 1. Análisis de muestras de leche cruda; 2. Estudios de cinética de la inactivación térmica; 3. Estudios de pasteurización de flujo continuo; y 4. Supervivencia del virus durante la maduración de quesos de leche cruda.

II. Determinar la inocuidad de productos lácteos comercializados al por menor. El área de enfoque es la realización de un muestreo representativo, a nivel nacional, para monitorear la inocuidad de estos productos.

III. Intervenciones bajo el enfoque de 'Una Sola Salud'. Este se orienta al diseño de estrategias para disminuir el impacto del virus de la IAAP H5N1, incluyendo acciones para prevenir o controlar su propagación, el desarrollo de métodos para su inactivación y eliminación, y determinación de procedimientos para descartar la leche contaminada.

En el contexto nacional, México ha importado ganado lechero, así como leche y sus productos, 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.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) (25 de junio de 2024). FDA Research Agenda for 2024 Highly Pathogenic H5N1 Avian Influenza. <https://www.fda.gov/media/179559/download?attachment>

https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/updates-highly-pathogenic-avian-influenza-hpai?utm_medium=email&utm_source=govdelivery