



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



28 de junio de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. – Lista Verde.....	2
EUA: Retiro de espinaca fresca, por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
EUA: Retiro de salmón, por contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp. - Lista Verde



Imagen de uso libre.

El 27 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos de América informó el seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención (sin examen físico) de papaya originaria de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, se **incluye en la Lista Verde** (empresas y sus productos que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico) a: **Nelcy Herbert Ruíz**, con domicilio en Tamuín, **San Luis Potosí**. Esta unidad de producción se encuentra incluida en el **Directorio de Empresas Productoras de Papaya Certificadas/Reconocidas por el Senasica en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, actualizada al 31 de mayo de 2024.

La unidad de producción mencionada es la primera en sumarse a la Lista referida, durante 2024. Cabe mencionar que, desde que el Senasica publicó el Plan de acción para papaya, en 2019, no se han presentado casos positivos en los que se relacione a *Salmonella* spp. con la papaya producida en México. La inclusión de empresas a la Lista Verde se ve respaldada por la certificación en SRRC, que emite la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del SENASICA.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (27 de junio de 2024). Import Alert 21-17: COUNTRYWIDE DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF PAPAYA FROM MEXICO. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de espinaca fresca, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen: <https://xn--sueoverde-n6a.com.ar>

El 27 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA notificó que la empresa Solata Foods LLC (de Newburgh, Nueva York) está retirando, del mercado, productos de espinaca fresca (sola o mezclada en ensaladas), debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El hallazgo derivó de un muestreo realizado por el Departamento de Agricultura del Estado de Nueva York e Inspectores de Alimentos del Mercado, y análisis posteriores del Laboratorio de Alimentos, los cuales revelaron la presencia de la bacteria patógena en un paquete de espinaca fresca marca Bogopa de 9 oz.

Se enumera un total de 41 productos en proceso de retiro (debido a su contaminación potencial), correspondientes a las marcas: Solata (11), Gaia Organic (11), Full Circle Organic (8), Farmer Direct (1), Uncle Vinny's (8), Bogopa (1) y Bulk (1); todos los paquetes de estos muestran en la etiqueta los números de lote 40606 y 11006, con fechas de vencimiento de 20/06/24 y 24/06/24, respectivamente. Estos fueron distribuidos localmente, en tiendas minoristas. Hasta la fecha no se han reportado casos de infecciones relacionados con el consumo de alguno de los productos referidos.

En el contexto nacional, México ha importado espinaca fresca 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:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) (27 de junio de 2024). Solata Foods Recalls Fresh Spinach and Spinach Products Due to Possible Health Risk. <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/solata-foods-recalls-fresh-spinach-and-spinach-products-due-possible-health-risk>

DIRECCIÓN EN JEFE



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



El 27 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA notificó que la empresa Foppen Seafood está retirando, del mercado, un producto a base de salmón, debido a contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El hallazgo derivó de pruebas de rutina realizadas por la FDA, las cuales revelaron la presencia de la bacteria patógena referida.

El comunicado señala que el producto en proceso de retiro corresponde a: Foppen Smoked Norwegian Salmon Slices – Toast sized (rodajas de salmón noruego ahumado), lote número 412, en paquetes de 8.1 oz, código UPC 8 40137 10000 2. Este fue previamente distribuido en tiendas de los supermercados Kroger y Payless ubicadas en 15 estados de EUA: Alabama, Arkansas, Georgia, Illinois, Indiana, Kentucky, Luisiana, Michigan, Missouri, Mississippi, Ohio, Carolina del Sur, Tennessee, Texas y Virginia Occidental.

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 (FDA) (27 de junio de 2024). Foppen Seafood Issues a Recall of Smoked Norwegian Salmon Slices 8.1oz Toast Sized Sold at Kroger and Payless Supermarket Stores Due to *Listeria* Contamination. Recuperado de:

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/foppen-seafood-issues-recall-smoked-norwegian-salmon-slices-81oz-toast-sized-sold-kroger-and-payless>