



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**15 de marzo de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Francia: Retiro de queso de vaca, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	2
Canadá: Retiro de hongos enoki, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	3
Bélgica: Detección de residuos de plaguicidas en hojas de laurel procedentes de Turquía. ....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Producto retirado. Fuente: Rappel Conso

A través del portal Rappel Conso, el 14 de marzo de 2024, se dio a conocer que se está retirando del mercado queso elaborado con leche cruda de vaca, de la marca Tomme vache, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes

datos en la etiqueta: “Tomme vache au lait cru”, en tamaños diversos, número de lotes 696 al 783 - 001 al 074. El producto se distribuyó a través de tiendas Vente à la ferme, Marché de Pau (Ousse des Bois) et d'Orthez, Le goût des saisons (33126 Fronsac), Ferme Lanes (40170 Saint Julien en Born), Harte Bon (40230 Capbreton), Tot de Case (64400 Oloron-Sainte-Marie), en las regiones de Nueva Aquitania y Occitanie.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo a su lugar de compra.

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:

Rappel Conso. (14 de marzo de 2024). Retiro de productos: Rappel de produit TOMME VACHE AU LAIT CRU. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/affichagePDF/14057/Interne>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Canadá: Retiro de hongos enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Producto retirado. Fuente: CFIA

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 14 de marzo de 2024, se dio a conocer que la empresa Kam Ding Investment Ltd. está retirando del mercado hongos enoki, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El retiro derivó de la queja de un consumidor a la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados.

Se señala que el producto involucrado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Enoki Mushroom”, marca K-Fresco, en paquetes de 200 g, Código Universal del Producto (UPC) 4 892742 010234, Número de Serie (SN) 240102. Este fue vendido en las provincias de Columbia Británica, Ontario y Quebec (y posiblemente en otros territorios de Canadá). Se precisa que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del mismo.

Finalmente, 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 no ha importado hongos enoki procedentes de Canadá. 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 microbiológicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (14 de marzo de 2024). Rappel de Champignons d'enoki de marque K-Fresh en raison de la bactérie *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/fr/avis-rappel/rappel-champignons-enoki-marque-k-fresh-en-raison-bacterie-listeria-monocytogenes>  
<https://www.foodsafetynews.com/2024/03/enoki-mushrooms-recalled-in-canada-over-listeria-contamination-and-consumer-complaint/>

## DIRECCIÓN EN JEFE

### **Bélgica: Detección de residuos de plaguicidas en hojas de laurel procedentes de Turquía.**



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 12 de marzo de 2024 se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Bélgica, se detectaron residuos de óxido de etileno en hojas de laurel procedentes de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 4.4 mg/kg - ppm de óxido de etileno, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Bélgica es de 0.05 mg/kg - ppm.

El hecho fue clasificado como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue el retiro del producto contaminado, del mercado.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de hojas de laurel de Turquía. 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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (12 de marzo de 2024). NOTIFICATION 2024.1828. Ethylene oxide (sum) in laurel leaves from Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/669649>