



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**20 de marzo de 2024**





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de carne de res, debido a posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> .....	2
Alemania: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de EUA.....	3
EUA: Retiro de ostras, por posible contaminación con Norovirus.....	4

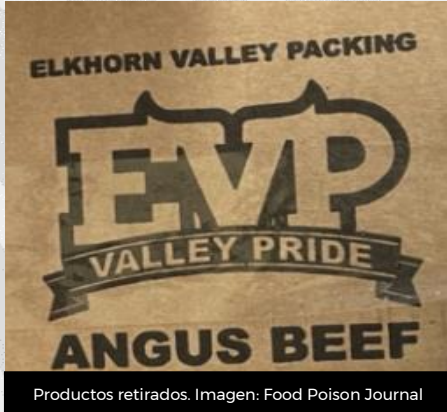




**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: Retiro de carne de res, debido a posible contaminación con *Escherichia coli*.**



A través del portal Food Poison Journal y con información del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), el 19 de marzo de 2024, se dio a conocer que la empresa Elkhorn Valley Packing (ubicada en Harper, Kansas), está retirando 3,436 lb (1.5 ton) de carne de res deshuesada, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O103.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto luego de pruebas de rutina realizadas por el FSIS a carne molida derivada del producto, el cual confirmó la presencia de la bacteria patógena referida.

Los productos retirados tienen los siguientes datos en la etiqueta: "Elkhorn Valley Pride Angus Beef 61226 BEEF CHUCK 2PC BNLS", en cajas de cartón corrugado de diferentes pesos; y llevan el número de establecimiento "EST. M-19549", dentro de la marca de inspección del USDA. Estos se distribuyeron a través de tiendas mayoristas y minoristas, en los estados de Connecticut, Illinois, Indiana, Maryland, Massachusetts, Michigan, Nueva Jersey, Nueva York y Pensilvania.

Finalmente, se exhorta a la población a no consumir los productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de varios tipos de carne 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 Poison Journal. (19 de marzo de 2024). Beef Chuck recalled due to E. coli. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/beef-chuck-recalled-due-to-e-coli/>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Alemania: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de EUA.**



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 19 de marzo de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Alemania detectaron aflatoxinas en pistache procedente de EUA.

Se precisa que se identificaron concentraciones de 18.7 +/- 7.5  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y 21.2 +/- 8.5  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en

Alemania son de 8 y 10  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha importado pistache 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.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (19 de marzo de 2024). NOTIFICATION 2024.2098. Rejection. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/671105>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: Retiro de ostras, por posible contaminación con Norovirus.**



Imagen de uso libre.

A través del portal Food Poison Journal, el 16 de marzo de 2024, se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA informó que está retirando del mercado ostras, debido a su posible contaminación con Norovirus.

Se señala que las ostras son originarias de EUA, y fueron producidas por la empresa Norm Bloom & Son, LLC. Estas se cosecharon en

Westport, Connecticut y están asociadas con un brote de norovirus en Minnesota.

Se precisa que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: Marca Norm Bloom & Son, número de lote 207 y fecha de cosecha 20/02/2024. Estos se distribuyeron a través de restaurantes y establecimientos minoristas, en los estados de: Connecticut, Florida, Georgia, Massachusetts, Maryland, Maine, Minnesota, Nueva Jersey, Ohio, Rhode Island, Carolina del Sur, Texas y posiblemente también en otros. Por lo anterior, la FDA ha emitido recomendaciones para evitar la contaminación cruzada de los equipos de procesamiento y el entorno de procesamiento de alimentos.

Finalmente, como acción precautoria, se exhorta a restaurantes y minoristas a no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Cabe resaltar que en el país 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.

Referencias:

Food Poison Journal. (16 de marzo de 2024). Warning issued due to Norovirus in Oysters. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/warning-issued-due-to-norovirus-in-oysters/>

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (14 de marzo de 2024). FDA Advises Restaurants and Retailers of a Recall of Certain Oysters from Westport, Connecticut Potentially Contaminated with Norovirus. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-recall-certain-oysters-westport-connecticut-potentially>