



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



26 de marzo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Francia: Retiro de queso de vaca, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Bélgica: Detección de Norovirus en ostras originarias de Francia.	3
Unión Europea: Actualización del brote multinacional de <i>Salmonella</i> Mbandaka ST413, vinculado con carne de pollo.....	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 25 de marzo de 2024, se dio a conocer que, en Francia, se está retirando del mercado queso elaborado con leche cruda de vaca, de la marca Camembert Flamand, 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: “Camembert Flamand”, en tamaños diversos, todos los lotes. El producto se distribuyó a través de tiendas: Les Recettes Des Tontons (en La Gorgue), Pot Flamand (en Thiant), Esprit De Terroir (en Pérenchies), Rond Point Fermier (en Bailleul), Marche Du Coin (en Steenvoorde), Ter'ferme (en Terdeghem) y Aux Caves De Cassel (en Cassel).

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. (25 de marzo de 2024). Retiro de productos: Rappel de produit CAMEMBERT FLAMAND. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/14134/Interne>

DIRECCIÓN EN JEFE

Bélgica: Detección de Norovirus en ostras originarias de Francia.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 22 de marzo de 2024 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Bélgica detectaron Norovirus en ostras originarias de Francia.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de Norovirus en un

cargamento de ostras, cuando el límite máximo permisible en Bélgica es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de ostras de Francia. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de marzo de 2024). NOTIFICACIÓN 2024.2271. Norovirus in oysters from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/672962>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Actualización del brote multinacional de *Salmonella* Mbandaka ST413, vinculado con carne de pollo.



Imagen de uso libre.

El 21 de marzo de 2024, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) dio a conocer la actualización del brote multinacional de *Salmonella* Mbandaka ST413 en la UE y Reino Unido, vinculado con el consumo de carne de pollo.

Como antecedente, se menciona que el brote referido inició en septiembre de 2021; al 30 de noviembre de 2022, se había registrado 196 casos de personas infectadas.

De acuerdo con el comunicado, hasta el 15 de marzo de 2024, se habían notificado 300 casos (un aumento de 104 casos respecto a noviembre de 2022) de infecciones, en los siguientes países: Estonia (3), Finlandia (98), Francia (16), Alemania (2), Irlanda (7), Países Bajos (1) y Reino Unido (173), de los cuales, 23 correspondieron a hospitalizaciones (seis tenían septicemia); y hubo un fallecimiento en Reino Unido. Según las investigaciones realizadas por las autoridades de seguridad alimentaria de Estonia, Finlandia y Países Bajos, e información de la EFSA, en 2024 se identificó a la pechuga de pollo congelada (cocida al vapor), producida en Ucrania, como fuente de las infecciones; los lotes contaminados habían sido importados por operadores no pertenecientes a la UE y distribuidos en los mercados de la Unión Europea/Espacio Económico Europeo (UE/EEE) y de Reino Unido.

Finalmente, se precisa que, a pesar de la implementación de medidas de control, continuaron ocurriendo casos a lo largo de 2023 en la UE y, a principios de 2024, en Reino Unido, lo que sugiere rutas de exposición no detectadas, que requieren mayor investigación y plantean un riesgo continuo (aunque bajo), de nuevas infecciones.

Cabe señalar que en el territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de SRRC en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

European Food and Safety Authority (21 de marzo de 2024). Multi-country outbreak of *Salmonella* Mbandaka ST413 linked to consumption of chicken meat products in the EU/EEA and the UK - first update. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/es/supporting/pub/en-8749>