



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



6 de mayo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de queso, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
Canadá: Retiro de productos a base de carne y vegetales, por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Canadá: Acciones para descartar contaminación de la leche con el virus de la Influenza Aviar de Alta Patogenicidad.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de queso, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen: <https://www.foodretail.es/>

El 6 de mayo de 2024, a través del portal Food Safety News, se informó que la empresa Schnucks (de St. Louis, estado de Missouri), está retirando del mercado tres marcas de queso, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

Se precisa que los productos retirados tienen los siguientes datos en la etiqueta: 1. Schnucks Whip Cream Spread, código UPC 4131858005, caducidad 08/08/2024; 2. Schnucks Strawberry Spread, código UPC 4131858007, caducidad 08/09/2024; y 3. Schnucks Cream Cheese Spread, código UPC 4131858023, caducidad 08/10/2024.

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 (6 de mayo de 2024). Schnucks recalls various cheese spreads over Salmonella contamination. <https://www.foodsafetynews.com/2024/05/schnucks-recalls-various-cheese-spreads-over-salmonella-contamination/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de productos a base de carne y vegetales, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 3 de mayo de 2024, se dio a conocer que se están retirando del mercado productos a base de carne y vegetales, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Se señala que los productos potencialmente afectados (de la compañía Jue Wei Food Ltd, de Canadá), tienen los siguientes datos en la etiqueta: Cou de canard épicé (220 g), Langues de canard épicé (180 g), Œsophage de canard épicé (160 g), Oreilles de porc épicé (180 g); Tripes au bœuf épicé (160 g), Gésier d'oie épicé (160-180 g), Cous de canard sucrés et épicés (220 g), Os de canard sucrés et épicés (200 g), Bœuf froid et abats (160 g), Tête de porc froide (180 g) y Râpées de porc sautées épicées (160 g); estos corresponden a las marcas Juewei (los primeros 8) y Kingwuu (los 3 últimos). No se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo de los mismos. La CFIA verifica el retiro de los productos.

Adicionalmente, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (3 de mayo de 2024). Rappel de produits de viande de marque Juewei et de marque Kingwuu en raison de la bactérie *Listeria monocytogenes*. <https://recalls-rappels.canada.ca/fr/avis-rappel/rappel-produits-viande-marque-juewei-et-marque-kingwuu-en-raison-bacterie-listeria>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Acciones para descartar contaminación de la leche con el virus de la Influenza Aviar de Alta Patogenicidad.



Imagen: Agrosavia.

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 3 de mayo de 2024, el gobierno de Canadá dio a conocer acciones para descartar la contaminación de la leche con el virus de la Influenza Aviar de Alta Patogenicidad (IAAP).

Se refiere que, dada la reciente detección de la IAAP en ganado lechero y de partículas del virus en la leche pasteurizada vendida en Estados Unidos de América (EUA), la inocuidad de los productos lácteos podría preocupar a la población canadiense.

Por lo anterior, la CFIA, la Agencia de Salud Pública de Canadá (PHAC) y Health Canada, están dando seguimiento a dicha situación, a fin de garantizar la inocuidad de la leche y sus productos vendidos en Canadá. Al respecto, se destaca que, además de las rigurosas medidas de protección vigentes, el gobierno de Canadá, en colaboración con distintas instancias interesadas, está aumentando su capacidad para monitorear la aparición de la IAAP en su territorio, incluyendo la realización de una mayor cantidad de pruebas para detección de partículas virales en la leche que se comercializa en mercados minoristas. Se resalta que, en caso de detectarse algún riesgo potencial para la inocuidad alimentaria, se tomarán medidas inmediatas.

Adicionalmente, se destaca que, aunque el riesgo de transmisión del virus a humanos sigue siendo bajo, los gobiernos, provincias y territorios de Canadá trabajan conjuntamente en la vigilancia del patógeno.

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:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (3 de mayo de 2024). Le gouvernement du Canada fait le point sur l'influenza aviaire hautement pathogène. <https://www.canada.ca/fr/agence-inspection-aliments/nouvelles/2024/05/le-gouvernement-du-canada-fait-le-point-sur-linfluenza-aviaire-hautement-pathogene.html>