



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retira zanahorias implicadas en un brote de <i>Escherichia coli</i> O121 que afecta a EUA.....	2
China: CFS insta a Hong kong a no consumir zanahorias importadas de EUA por una posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> O121.....	3
EUA: Retiro de carne molida debido a posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> O157:H7.....	4
Países Bajos: Detección de aflatoxina en cacahuete procedente de Estados Unidos...	5



Canadá: Retira zanahorias implicadas en un brote de *Escherichia coli* O121 que afecta a EUA.



Imagen: Food Safety magazine

El 20 de noviembre de 2024, a través del portal Food Safety magazine, se publicó que el gobierno de Canadá advierte a las personas de dicho país a no consumir las zanahorias de la empresa Grimmway Farms que se retiraron del mercado, debido a una posible contaminación con *Escherichia coli* O121 (*E. Coli* O121).

Como antecedente se destaca que, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) ha identificado como causa de la enfermedad a las zanahorias enteras y las zanahorias baby orgánicas producidas por Grimmway Farms, con sede en California (EUA), que se han distribuido por toda América del Norte y se han vendido bajo diversas marcas comerciales. Las zanahorias están contaminadas con *E. coli* O121:H9 productora de toxina Shiga [STEC O121:H9], y la FDA todavía está investigando la fuente de contaminación en Grimmway Farms y si otros productos están afectados.

Actualmente en Canadá no se han reportado casos de la enfermedad asociados con el brote de EUA, por ello, el gobierno de Canadá advierte arduamente a las personas de ese país, el no consumir zanahorias Grimmway Farms, vendidas bajo diferentes marcas, entre ellas Bunny-Luv, Cal-Organic, Compliments Organic y PC Organics.

En el contexto nacional, México ha importado zanahorias de EUA (Origen del brote). 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:

Food Safety magazine. [20 de noviembre de 2024]. Canada Recalls Carrots Implicated in Fatal *E. coli* Outbreak Affecting U.S.. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9917-canada-recalls-carrots-implicated-in-fatal-e-coli-outbreak-affecting-us>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

 China: CFS insta a Hong Kong a no consumir zanahorias importadas de EUA por una posible contaminación con *Escherichia coli* O121.



Imagen de uso libre

El 21 de noviembre de 2024, a través del portal oficial del Centro de Seguridad Alimentaria (CFS) del gobierno de la región administrativa especial de Hong Kong (China), se notificó que instan al público a no consumir zanahorias preenvasadas importadas de Estados Unidos (EUA) debido a una posible contaminación con *Escherichia coli* O121 (*E. Coli* O121).

Como antecedente se señala que, derivado de los retiros de Zanahorias enteras orgánicas de la empresa Grimmway Farms en EUA, la CFS de Hong Kong se puso en contacto con los importadores locales para realizar un seguimiento de dicho producto, determinando que el importador PARKnSHOP (HK) había importado el producto afectado a dicho lugar.

Como medida precautoria, la empresa PARKnSHOP (HK) ha dejado de comercializar las zanahorias y lo está retirando del mercado, siguiendo instrucciones del CFS. Así mismo, la CFS insta a las personas a no consumir el producto de dicho importador.

En el contexto nacional, México ha importado zanahorias de EUA (Origen del brote). 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:

Centre for food safety (CFS) de Hong kong. [21 de noviembre de 2024]. CFS urges public not to consume a kind of imported carrots with possible Shiga toxin-producing *E. coli* O121 contamination. Recuperado de: https://www.cfs.gov.hk/english/press/20241120_11284.html

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de carne molida debido a posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7



Imagen: Wolverine Packing

El 20 de noviembre de 2024, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) anunció el retiro de aproximadamente 167,277 libras (75,875 kg) de carne molida producida por Wolverine Packing Co., ubicada en Detroit, Michigan, debido a la posible contaminación con *E. coli* O157:H7.

Como antecedente se destaca que, el problema se descubrió cuando el Departamento de Agricultura de Minnesota notificó al FSIS sobre un grupo de personas enfermas tras consumir carne molida; y el 20 de noviembre de 2024, una muestra de carne recolectada durante la investigación dio positivo para *E. coli* O157:H7.

Los productos potencialmente afectados tienen las siguientes características: Carne molida fresca con fecha de consumo preferente del 14/11/2024 y carne molida congelada con fecha de producción 22/10/2024. Los productos llevan el número de establecimiento “EST. 2574B” dentro de la marca de inspección del USDA. Estos productos fueron distribuidos a restaurantes en todo el país de EUA. Hasta el momento, se reportan 15 casos de enfermedad en un estado, con fechas de inicio de síntomas entre el 2 y el 10 de noviembre de 2024.

Adicionalmente, el FSIS está trabajando en coordinación con las autoridades de Minnesota para garantizar que los productos retirados no estén disponibles para los consumidores y que se cumplan las medidas de seguridad alimentaria. Así mismo, recomienda a los restaurantes no servir estos productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha importado carne molida 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). [20 de noviembre de 2024]. Wolverine Packing Co. Recalls Ground Beef Products Due to Possible E. Coli O157:H7 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/wolverine-packing-co-recalls-ground-beef-products-due-possible-e--coli-o157h7>

Países Bajos: Detección de aflatoxina en cacahuete procedente de Estados Unidos.



Imagen de uso libre.

El 21 de noviembre de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos, detectaron aflatoxina en cacahuates procedente de Estados Unidos.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 150 $\mu\text{g}/\text{kg}$ – ppb de Aflatoxina B1, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ – ppb.

El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave. Las medidas adoptadas fueron: la retención y tratamiento especial.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuete de Estados Unidos. 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 (RASFF) [21 de noviembre de 2024]. Notification 2024.8577. Groundnuts USA Feed Aflatoxine. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/723234>