



**Agricultura**  
Secretaría de Agricultura  
y Desarrollo Rural



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



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**18 de octubre de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Canadá: Retiro de cebollín, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 2

Canadá: CFIA amplía retiro de productos de carne, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

Grecia: Detección de aflatoxinas en ajonjolí procedente de Nigeria..... 4

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Canadá: Retiro de cebollín, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Fuente: FOODIE.SYSCO.COM

El 17 de octubre de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que está retirando del mercado cebollín, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Se precisa que el producto tiene los siguientes datos: “Sysco Green Onion Iceless”, marca Imperial Fresh en paquetes de 2 lb, con Código UPC 760204. Estas fueron distribuidas en todo el territorio de Canadá.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, 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). (17 de octubre de 2024). Imperial Fresh brand Sysco Green Onion Iceless recalled due to Salmonella. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/imperial-fresh-brand-sysco-green-onion-iceless-recalled-due-salmonella>

DIRECCIÓN EN JEFE



**Canadá: CFIA amplía retiro de productos de carne, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Producto retirado. Fuente: CFIA.

El 17 de octubre de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que está retirando del mercado productos de carne, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente se menciona que, el retiro inicial derivó de los hallazgos obtenidos por CFIA durante una investigación, sobre un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Se precisa que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: 1) “Wagener Ham in Jelly”, marca Glogowski, con Código UPC [comienza con] 0 201154; 2) “Ham in Jelly (Jelly Pork)”, sin marca, sin Código UPC; 3) “Ham in Jelly”, marca Starsky, con Código UPC [comienza con] 0200822; 4) “Ham in Jelly”, marca Village Bake Shop Whitby, sin Código UPC; y 5) “Ham in Jelly (Jelly Pork)”, marca Wagener's, sin Código UPC. Estos fueron distribuidos en rebanadas envasadas por tiendas minoristas en la provincia de Ontario.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

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.

Referencias:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (17 de octubre de 2024). Various brands of Ham in Jelly (Jelly Pork) recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/various-brands-ham-jelly-jelly-pork-recalled-due-listeria-monocytogenes>

Food Safety News (18 de octubre de 2024). CFIA *Listeria* outbreak investigation leads to more recalled Ham in Jelly. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/10/cfia-listeria-outbreak-investigation-leads-to-more-recalled-ham-in-jelly/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Grecia: Detección de aflatoxinas en ajonjolí procedente de Nigeria.

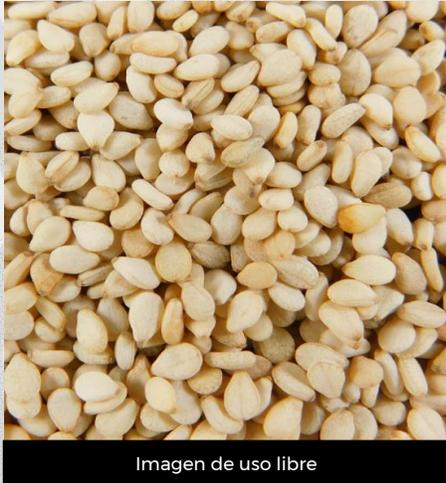


Imagen de uso libre

El 17 de octubre 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 en frontera, las autoridades de Grecia detectaron aflatoxinas en ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 6.5  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb de aflatoxinas B1 y 10.1  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos permisibles en Grecia son de 2 y 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la destrucción del cargamento.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de ajonjolí de Nigeria. 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). [17 de octubre de 2024]. NOTIFICACIÓN 2024.7605. Aflatoxins in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/711543>