



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

|  |   |
|--|---|
| EUA: Alerta por detección de contaminación física en productos de carne de res molida.....   | 2 |
| EUA: Abbey Specialty Foods retira del mercado queso Cheddar, por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....            | 3 |
| EUA: Delta Fresh LLC. retira del mercado pepino entero por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. ....                          | 4 |
| EUA: Heber Valley Artisan Cheese, LLC retira del mercado queso Cheddar, debido a su posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> . .... | 5 |

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## EUA: Alerta por detección de contaminación física en productos de carne de res molida.



Etiqueta del producto en alerta.  
Créditos: FSIS.

El 5 de enero de 2025, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) emitió una alerta de salud pública debido a la detección de contaminación física (plástico duro y metal) en productos de carne de res molida congelada.

Como antecedente se destaca que, la alerta se notificó después de que la empresa Corrales Empaque Co. LLC, notificó al FSIS que había recibido una queja de un consumidor que informaba que se habían encontrado piezas de plástico duro y metal en el producto de carne molida cruda.

Los productos potencialmente afectados tienen las siguientes características: "TURNER FARM, GROUND BEEF" en paquetes sellados al vacío con un peso aproximado de 1 lb, número de establecimiento EST. M2035, con Código de Lote 241210 y elaborado el 10 de diciembre de 2024. El producto se envió a una tienda minorista en Turner Farm (de Cincinnati, Ohio). Hasta la fecha no se han registrado casos de enfermedad asociados a este producto.

Adicionalmente, se insta a los consumidores que hayan comprado estos productos a no consumirlos, que los desechen y/o en su caso los devuelvan al lugar donde fueron adquiridos.

En el contexto nacional, México ha importado carne molida de res 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 físicos.

Referencia:

Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) (5 de enero de 2025). FSIS Issues Public Health Alert for Frozen, Raw Ground Beef Products Due to Possible Foreign Matter Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-frozen-raw-ground-beef-products-due-possible-foreign>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Abbey Specialty Foods retira del mercado queso Cheddar, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Productos retirados. Créditos: FDA.

El 3 de enero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Abbey Specialty Foods (de Fairfield, Nueva Jersey), está retirando del mercado queso Cheddar debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, es importante señalar que el retiro se originó tras la notificación del proveedor Wicklow Farmhouse Cheese LTD.,

respecto al retiro del mercado de los productos mencionados, debido a su posible contaminación con el patógeno señalado.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en etiqueta: 1) "Wicklow Gold Cheddar Nettle & Chive 8/5.2 oz", Artículo #28472, Lote No.1113880, Código de Producto (UPC) 797776045730, GTIN 73585016606300 y Fecha de caducidad 06/02/2025; y 2) "Wicklow Gold Cheddar Tomato & Herb 8/5.2 oz", Artículo #28473, Lote No.1113881, Código de Producto (UPC) 797776045778, GTIN 73585017737300 y Fecha de caducidad 06/02/2025. Estos fueron distribuidos en los estados de Massachusetts, Maine, Nuevo Hampshire, Ohio y Colorado. Hasta la fecha no se han registrado casos de enfermedad asociados a este producto.

Adicionalmente, se insta a los consumidores que hayan comprado estos productos a no consumirlos, que los desechen y/o en su caso los devuelvan al lugar donde fueron adquiridos.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes 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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de enero de 2025). Abbey Specialty Foods Recalls Wicklow Gold Cheddar Nettle & Chive 5.2 oz and Wicklow Gold Cheddar Tomato & Herb 5.2 oz Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/abbey-specialty-foods-recalls-wicklow-gold-cheddar-nettle-chive-52-oz-and-wicklow-gold-cheddar>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Delta Fresh LLC. retira del mercado pepino entero por su posible contaminación con *Salmonella* spp.**



El 3 de enero de 2025, a través del Portal *eFood Alert* se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Delta Fresh LLC (de Nogales, Arizona), está retirando del mercado 6,930 cajas de pepino entero, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente, se destaca que el retiro fue iniciado debido a que los productos señalados podrían estar vinculados a un brote de salmonelosis en EUA.

Los productos potencialmente afectados no cuentan con empaque individual etiquetado, PLU u otra información de identificación. Estos están empacados en cajas a granel con las siguientes características: 1) Pepino entero en cajas de cartón de 1 1/9 fanegas, con la etiqueta "Delta Fresh"; y 2) Pepino entero en cajas de cartón blanco de 1 1/9 fanegas, con etiqueta que proporciona el nombre del Productor: Agrotato S.A. DE C.V., Peso neto 50 lb. Estos fueron distribuidos en los estados de Arizona, California, Illinois, Maryland, Michigan, Minnesota, Nueva York y Texas.

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.

Referencias: *eFood Alert* (3 de enero de 2025). Recalls and Alerts: January 1-3, 2025. Recuperado de: <https://efoodalert.com/2025/01/03/recalls-and-alerts-january-1-3-2025/>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de enero de 2025). Búsqueda de información sobre retiros del mercado de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=95872>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Heber Valley Artisan Cheese, LLC retira del mercado queso Cheddar, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli*.**



Producto retirado. Créditos:  
world.openfoodfacts.org

El 3 de enero de 2025, a través del Portal *eFood Alert* se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Heber Valley Artisan Cheese, LLC (de Midway, Utah), está retirando del mercado 68 unidades de queso Cheddar, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli*.

Los productos potencialmente afectados son de peso variable, se venden por libra y tienen los siguientes datos: Queso Cheddar en presentación de 1/4 de rueda de aproximadamente 6 libras sellado al vacío, marca "Cascade Raw", con Código GTIN #90854115003059, fecha de caducidad mayo de 2025 y números de lote que terminen en 177.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes 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.

Referencias: *eFood Alert* (3 de enero de 2025). Recalls and Alerts: January 1-3, 2025. Recuperado de: <https://efoodalert.com/2025/01/03/recalls-and-alerts-january-1-3-2025/>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de diciembre de 2024). Búsqueda de información sobre retiros del mercado de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=95941>