



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



06 de octubre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: Autoridades de Michigan notifican posible contaminación de productos agrícolas con desechos humanos.....	4
Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica avances de investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://www.fda.gov>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la actualización del 05 de octubre, hay 8 investigaciones activas. La

situación actual de las potencialmente relacionadas con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, es la siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de **Salmonella Litchfield**, vinculado a un **producto aún no identificado** (28/09/2022): se continua la recolección y análisis de muestras, y la inspección *in situ*. Se reportan 29 casos de personas enfermas.
- Brote de **Listeria monocytogenes** (14/09/2022): se identificó que los productos asociados son **quesos tipo Brie y Camembert**; continúa la inspección *in situ*, al igual que la recolección y análisis de muestras, y el rastreo. Se reportan 6 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Senftenberg**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/08/2022): continúa la investigación; se reportan 30 casos de personas enfermas.
- Brote asociado con **productos vegetales congelados** (lentejas francesas y puerros gratinados – 29/06/2022): continúa la investigación para **identificar al patógeno**, así como el retiro de producto, rastreo, inspección y muestreo. Se reportan 386 personas enfermas.

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de **E. coli O157:H7**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/08/2022): los CDC anunciaron que el brote terminó, pero la investigación de la FDA sigue en curso; se reportan 109 casos de personas enfermas.



DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote de ***Salmonella Typhimurium*** (17/08/2022): se identificó que el producto asociado es **melón cantalupo**; la investigación está cerrada y el brote ha terminado.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/08/2022): el brote terminó; la investigación de la FDA sigue en curso; hay 84 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (27/07/2022): el brote terminó; la investigación de la FDA sigue en curso; se reportan 42 personas enfermas.

La lista 2022 engloba un total de 23 brotes de ETAs, cinco de ellos vinculados a productos vegetales frescos (melón cantalupo, fresa, lechuga romana, ensaladas de hoja verde, etc.), y los demás con alimentos procesados o productos no identificados.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (05 de octubre 2022). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Autoridades de Michigan notifican posible contaminación de productos agrícolas con desechos humanos.



Imagen: El Colegio de Sonora, 2020.

Recientemente, el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD) emitió, a través de su portal oficial, un aviso, en el que insta a no consumir productos agrícolas de la empresa Kuntry Gardens, por su posible contaminación con desechos humanos.

Como antecedente, se menciona que el uso de desechos humanos sin tratar, en cultivos agrícolas cuyos productos se destinarán a la alimentación humana, viola la Ley de Alimentos de Michigan, así como otras leyes y reglamentos estatales y federales de EUA. Lo anterior, debido a que este tipo de desechos pueden propagar patógenos peligrosos, como hepatitis A, *Clostridium difficile*, *Escherichia coli*, rotavirus y norovirus, entre otros.

El comunicado señala que, durante una inspección rutinaria de inocuidad agrícola, el personal del MDARD identificó que Kuntry Gardens, empresa ubicada en la localidad de Homer, condado de Calhoun, Michigan, estaba utilizando desechos humanos sin tratar, en sus campos de cultivo, de los que cosecha productos para venta directa y a través de tiendas locales. Se incluye una lista de comercios del estado de Michigan, en los que se sabe que fueron vendidos los productos potencialmente contaminados y se menciona que ninguna enfermedad ha sido reportada hasta ahora.

Finalmente, se comenta que el MDARD mantiene incautados los productos agrícolas y supervisan la aplicación de medidas correctivas.

Cabe señalar que México realiza acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD) (3 de octubre de 2022). Consumer Advisory: MDARD Urges Consumers to Dispose of Kuntry Gardens Products Because of Possible Health Risk.

Recuperado de: <https://www.michigan.gov/mdard/about/media/pressreleases/2022/10/03/dispose-of-kuntry-gardens-products>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la empresa Gatón's Foods Dairy está retirando del mercado quesos tipo Mozzarella, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

De acuerdo con la notificación, los quesos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: Light Mozzarella de la marca Nature's Best de 800 g, con UPC: 6 80852 00184 6; Light Mozzarella Thins y Shredded Light Mozzarella de la marca Zavát Chalav, de 150 y 800 g, con UPC: 6 80852 91089 6 y 6 8085 291044 5, respectivamente.

Los productos potencialmente contaminados se distribuyeron en las provincias de Ontario y Quebec, y es posible que se hayan distribuido en otros territorios.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de estos productos.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos, sino desecharlos.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de queso procedente de Canadá.

Cabe señalar que en México 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 durante la producción y procesamiento primario.

Referencia:

Food Safety News. (05 de octubre 2022). Mozzarella recalled in Canada because of *Listeria* concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/10/mozzarella-recalled-in-canada-because-of-listeria-concerns/>