



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



10 de abril de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: Retiro de ensaladas, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
Bulgaria: Detección de aflatoxinas en avellanas procedentes de Georgia.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con 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 abril de 2023, hay cinco investigaciones activas.

Resaltando la situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, mismo que se desglosa en la lista siguiente:

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

- Brote de **Salmonella Infantis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (29/03/2023): continúa el rastreo; se reportan 12 casos de personas enfermas (3 con hospitalización).
- Brote de **Salmonella Hartford**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/03/2023): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 53 casos de personas enfermas.
- Brote de **Hepatitis A**, vinculado a **fresas orgánicas congeladas** (01/03/2023): continúa el rastreo, la recolección y análisis de muestras; se reportan 5 casos de personas enfermas.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/02/2023): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 11 casos de personas enfermas (10 con hospitalización).
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a **hongos Enoki importados** (09/11/2022): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 5 casos de personas enfermas (todos con hospitalización); se emitió un aviso actualizado para incluir productos adicionales.

La lista 2023 engloba un total de cuatro brotes de ETAs, tres vinculados con productos no identificados y uno con fresas orgánicas congeladas; sin embargo, aún queda activo un brote de 2022, vinculado a hongos Enoki importados.



DIRECCIÓN EN JEFE

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 (SRRC); 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.

Por ello, el SENASICA realiza visitas de verificación a unidades de producción primaria certificadas en SRRC, que producen vegetales, en las cuales se constata la implementación y mantenimiento de medidas higiénico sanitarias para prevenir la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, lo que ha permitido descartar contaminación en vegetales de origen mexicano.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (05 de abril 2023). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de ensaladas, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados. Fuente: FDA

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, notificó que la empresa Fresh Express Incorporated, de Morrow, Georgia, está retirando del mercado tres tipos de ensaladas, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto por el Departamento de Agricultura de

Georgia durante pruebas de rutina, las cuales confirmaron la presencia de la bacteria patógena referida.

Los productos retirados tienen las siguientes características: "Caesar Chopped Kit", marca Fresh Express, en paquetes de 9.4 oz, Código Universal del Producto (UPC) 00071279309194, "Chopped Kit Chipotle Cheddar", marca Fresh Express, en paquetes de 11.3 oz, Código Universal del Producto (UPC) 00071279306049 y "Makoto Honey Ginger Salad Kit", marca Publix, en paquetes de 8.75 oz, Código Universal del Producto (UPC) 00071279309194. Se indica como referencia de su distribución y venta a través de minoristas en los estados de Florida, Georgia, Carolina del Norte, Carolina del Sur y Virginia.

Finalmente, 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, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha realizado importaciones de ensaladas y mezclas de hortalizas frescas procedentes de EUA. Es de resaltar 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 (SRRC); 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). (07 de abril 2023). Fresh Express Incorporated Announces Precautionary Recall of Expired Fresh Salad Kits Due to Potential Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/fresh-express-incorporated-announces-precautionary-recall-expired-fresh-salad-kits-due-potential>

DIRECCIÓN EN JEFE



Bulgaria: Detección de aflatoxinas en avellanas procedentes de Georgia.



Imagen de uso libre

Recientemente, 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 Bulgaria detectaron aflatoxinas en avellanas procedentes de Georgia.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de $14.5 \pm 4.4 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y $16.9 \pm 4.5 \mu\text{g}/\text{kg}$

- ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Bulgaria son de 5 y $10 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo de frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Finalmente, se menciona que las autoridades de Bulgaria realizaron detención oficial y rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 Georgia ha realizado exportaciones de avellanas a México.

Cabe señalar que en México 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 de la Unión Europea (RASFF). (10 de abril de 2023). NOTIFICATION 2023.2406. Aflatoxins in hazelnuts from Georgia. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/605846>