



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



03 de agosto 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 queso Cheddar crudo, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 4

México: Avance en la superficie de cultivos bajo agricultura orgánica, en Veracruz..... 5



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



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

El 2 de agosto de 2023, 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 última actualización, siete investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, se desglosan en la lista siguiente:

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

- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (26/07/2023): continúa el rastreo, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 47 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Escherichia coli* 026**, vinculado a un **producto aún no identificado** (26/07/2023): continúa el rastreo; se reportan 13 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Escherichia coli* 0157:H7**, vinculado a un **producto aún no identificado** (12/07/2023): continúa el rastreo; se reportan 12 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (06/07/2023): continúa el rastreo, la recolección y análisis de muestras; se reportan 140 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Salmonella* Paratyphi B var. L (+) tartrato (+)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/06/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 36 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/06/2023): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 69 casos de personas enfermas.



DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote de **Hepatitis A**, vinculado a **fresas orgánicas congeladas** (01/03/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 10 casos de personas enfermas (4 con hospitalización). Inició un retiro adicional para productos que contienen fresas, los cuales fueron vendidos en tiendas Walmart, Costco y HEB.

La lista 2023 engloba un total de 13 brotes de ETAs, siete vinculados con productos no identificados, uno con verduras de hoja verde, uno con brócoli, uno con hongos morel, uno con fresas orgánicas congeladas, uno con harina y uno con masa cruda.

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). (02 de agosto 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 queso Cheddar crudo, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Fuente: Raw Farm USA

A través del portal Food Poison Journal, el 3 de agosto de 2023 se comunicó que la empresa Raw Farm, LLC, de Fresno, California, está retirando del mercado queso Cheddar crudo, por posible contaminación con *Salmonella* spp.

El problema se descubrió a partir de análisis realizados por el Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA), que identificaron la presencia de la bacteria en el producto, por lo que se

determinó una cuarentena del mismo en todo el estado, así como su retiro del mercado.

Se precisa que los productos tienen las siguientes características: “Raw Farm Cheddar”, código BATCH# 20230517-1. Se resalta que, hasta la fecha, no se han reportado casos de personas enfermas, asociados con el consumo de los mismos. Sin embargo, las autoridades instan a los consumidores a no consumir estos productos, sino desecharlos.

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; y otras contempladas en la ‘Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados’, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias:

- Food Poison Journal. (03 de agosto de 2023). Raw Cheddar Cheese recalled due to *Salmonella*. Recuperado de:
<https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/raw-cheddar-cheese-recalled-due-to-salmonella/>
<https://foodpoisoningbulletin.com/2023/raw-farm-raw-cheddar-cheese-recalled-in-ca-for-salmonella/>
https://www.cdca.ca.gov/egov/press_releases/Press_Release.asp?PRnum=23-127

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Avance en la superficie de cultivos bajo agricultura orgánica, en Veracruz.



Imagen: <https://cafedemisamores.com/>

El 1 de agosto de 2023, a través del portal Formato7 y con base en información de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca (Sedarpa) de Veracruz, se informó el avance en la superficie de cultivos bajo agricultura orgánica, en ese estado.

Se señala que en la entidad federativa referida se tiene una superficie cercana a 11 mil hectáreas bajo agricultura

orgánica. Se precisa que la Sedarpa brinda apoyo para la certificación de 1,600 hectáreas de cafeto, vainilla y cítricos, entre otros cultivos, con la finalidad de impulsar el uso de bioinsumos, en lugar de agroquímicos convencionales (como el glifosato), para obtener productos agrícolas libres de contaminantes y mejorar así sus precios de venta.

Finalmente, se destaca que compradores de Corea han mostrado gran interés por importar café de Veracruz.

Cabe señalar que, en México, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del SENASICA, es el administrador nacional del Sistema de Control Orgánico, conforme lo establece la Ley de Productos Orgánicos de nuestro país.

Referencia:

Formato7 (1 de agosto de 2023). Veracruz apuesta a agricultura orgánica con 11 mil hectáreas libres de agroquímicos: Sedarpa. Recuperado de: <https://formato7.com/2023/08/01/veracruz-apuesta-a-agricultura-organica-con-11-mil-hectareas-libres-de-agroquimicos-sedarpa/>