



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**17 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 ensaladas, por posible contaminación microbiológica.....	4
EUA: Identificación de cepa de <i>Escherichia coli</i> O157: H7 como agente causal de infecciones asociadas con hortalizas de hoja verde.....	5

## DIRECCIÓN EN JEFE



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



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

El 16 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, cinco 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** (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 37 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.
- 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.
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a **helado** (09/08/2023): continúa el rastreo, se ha iniciado la recolección y el análisis de muestras, además de un retiro de mercado; se reportan 2 casos de personas enfermas (2 con hospitalización).



## DIRECCIÓN EN JEFE

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

- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (26/07/2023): el brote terminó y la investigación ha finalizado.
- Brote de ***Escherichia coli* 026**, vinculado a un **producto aún no identificado** (26/07/2023): el brote terminó y la investigación ha finalizado.

La lista 2023 engloba un total de 14 brotes de ETAs, siete vinculados con verduras de hoja verde, brócoli, hongos morel, fresas orgánicas congeladas, harina, helado y masa cruda (uno de cada uno), y siete corresponden a 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 (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). (16 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](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 microbiológica.**



Fuente: Food Poisoning Bulletin

A través del portal Food Poisoning Bulletin, el 17 de agosto de 2023 se dio a conocer que la empresa Get Fresh Produce, Inc. (de Bartlett, Illinois), está retirando del mercado aproximadamente 1,404 lb de lechuga romana cortada en trozos y 3,410 lb de mezcla de ensalada griega (lechuga romana, col roja y verde), debido a su posible contaminación microbiológica (al encontrarse heces de venado).

Como antecedente, se menciona que las heces de venado son una fuente importante de patógenos dañinos para los seres humanos, tales como *Escherichia coli*, *Listeria spp.* y *Cryptosporidium spp.*

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Garden Cut Romaine 1x1 Chopped”, en paquetes de 2 lb, No. de lote X0194838, X0194927; y “Garden Cut Lettuce Greek Mix Salad”, No. de lote X0194799, X0194886. Estos se distribuyeron en los estados de Illinois y Florida. No se menciona si se han reportado infecciones asociadas con el consumo de los productos.

En 2023, México ha realizado importaciones de ensaladas frescas de EUA. 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 en la producción y procesamiento primario; y otras como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad Alimentaria de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, en las que participan la COFEPRIS, el SENASICA y la FDA.

Referencias:

Food Poisoning Bulletin. (17 de agosto de 2023). Get Fresh Produce Garden Cut Romaine Recalled For Deer Feces. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2023/get-fresh-produce-garden-cut-romaine-recalled-for-deer-feces/>  
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=92826>

**DIRECCIÓN EN JEFE****EUA: Identificación de cepa de *Escherichia coli* O157: H7 como agente causal de infecciones asociadas con hortalizas de hoja verde.**

Imagen: Food Safety News.

En la edición de septiembre de 2023 de la revista científica *Emerging Infectious Diseases*, investigadores de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA y del Instituto Oak Ridge para la Ciencia y la Educación, publicaron un estudio en el que identificaron una cepa de *Escherichia coli* O157: H7, como el agente causal de una serie de brotes de

enfermedad entérica asociados con hortalizas de hoja verde, en ese país.

Se señala que *E. coli* O157: H7 causó un gran brote en EUA, en 2019, vinculado con el consumo de lechuga romana originaria de Salinas Valley, California; este sumó 167 casos en 27 estados de dicho país (85 personas requirieron hospitalización). Un brote adicional se detectó a finales de 2020, en el que se informaron 40 infecciones en 19 estados; 20 personas fueron hospitalizadas y 4 desarrollaron síndrome urémico hemolítico.

En el estudio, los investigadores identificaron una cepa específica de *E. coli* O157: H7 (la cual consta de dos clados), como el agente causal de brotes de enfermedad entérica ocurridos a partir de 2016, asociados con hortalizas de hoja verde (incluidos los dos referidos), por lo que infieren que surgió a finales de 2016. Los CDC la han clasificado como cepa recurrente, emergente o persistente (REP), asignándole el código REPEXH02.

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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

## Referencia:

Chen, J. C. (septiembre de 2023). Reoccurring *Escherichia coli* O157:H7 Strain Linked to Leafy Greens-Associated Outbreaks, 2016-2019. *Emerging Infectious Diseases* vol. 29 No. 9. [https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/29/9/23-0069\\_article#suggestedcitation](https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/29/9/23-0069_article#suggestedcitation)

<https://www.foodsafetynews.com/2023/08/cdc-isolates-specific-strain-of-e-coli-that-is-of-great-concern/>