



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**7 de diciembre de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: Niveles altos de plomo en niños, por consumo de puré de manzana, se vinculan con canela de Ecuador.....	4
Italia: Detección de <i>Escherichia coli</i> , en queso de cabra procedente de Francia. .....	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 6 de diciembre 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, agregándose una nueva. 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 **Listeria monocytogenes**, vinculado a **un producto no identificado** (06/12/2023): se reportan 3 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Newport y Oranienburg**, vinculado a **un producto no identificado** (22/11/2023): continúa el rastreo; se ha iniciado la recolección y análisis de muestras; se reportan 43 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Sundsvall**, vinculado a **melón** (22/11/2023): continúa el rastreo; se reportan 117 casos de personas enfermas (61 hospitalizados, 2 muertes). Se amplió el retiro a minoristas y mayoristas que usan la marca de melón retirado como materia prima.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a **durazno, ciruela y nectarina** (15/11/2023): continúa la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 11 casos de personas enfermas (10 hospitalizados, una muerte). El aviso se actualizó para incluir a minoristas adicionales afectados por este brote.
- Brote de **Escherichia coli O121:H19**, vinculado a **un producto no identificado** (01/11/2023): continúa el rastreo; se inició la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 37 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Thompson**, vinculado a **cebolla (cortada en cubos)** (04/10/2023): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 73 casos de personas enfermas (15 hospitalizados).



## DIRECCIÓN EN JEFE

- Niveles altos de **plomo**, vinculado a **puré de manzana** (08/11/2023): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras; se reportan 64 casos de personas enfermas. El aviso se actualizó para dar recomendaciones a los consumidores.

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

- Brote de **Escherichia coli 0103**, vinculado a **un producto no identificado** (15/11/2023): el brote terminó y la investigación ha finalizado.

La lista 2023 engloba un total de 24 brotes de ETAs, 13 de ellos vinculados con melón, durazno, ciruela, nectarina, verduras de hoja verde, brócoli, hongos morel, fresas orgánicas congeladas, cebolla (cortada en cubos), salsa “pico de gallo”, puré de manzana, harina, helado y masa cruda (uno de cada uno); y los otros 11 con 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). (06 de diciembre de 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)



## EUA: Niveles altos de plomo en niños, por consumo de puré de manzana, se vinculan con canela de Ecuador.



Fuente: FOODSAFETYNEWS.COM

A través del portal Food Safety News, el 07 de diciembre de 2023, se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, retiró del mercado productos de puré de manzana, por niveles altos de plomo.

Como antecedente, se refiere que la investigación de la FDA comenzó después de que funcionarios de salud pública

informaran casos de niños con niveles elevados de plomo en la sangre, asociados con el consumo de puré de manzana, iniciando también el retiro de los productos de riesgo.

El comunicado señala que, hasta el 6 de diciembre de 2023, la FDA había recibido informes de 64 eventos adversos en niños menores de 6 años, en 27 estados de EUA, después que consumieran puré de manzana. Se precisa que, la investigación, reveló que los productos de puré de manzana implicados contenían 200 veces la cantidad de plomo segura para el consumo humano. Tales resultados se vinculan con canela importada de Ecuador, utilizada como insumo en la elaboración del puré, por lo que la FDA ha emitido una alerta de importación para los productos que la contengan.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: 1) Marca WanaBana: "Apple & Cinnamon Fruit Puree", en bolsas de 2.50 oz (70 g), 2) Marca Schnuck's: "Apple Sauce Fruit Pouch, Cinnamon Squeezable Pouches", en bolsas de 3.2 oz (90 g) y 3) Marca Weis: "Cinnamon Apple Sauce, en bolsas de 3.2 oz (90 g). Se indica que, los de la marca WanaBana, fueron distribuidos en EUA, Canadá, Cuba y los Emiratos Árabes Unidos, en tanto que los de las marcas Schnuck's y Weis, se comercializaron regionalmente.

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.

Referencia: Food Safety News. (07 de diciembre de 2023). More children identified in outbreak of lead poisoning traced to applesauce. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/12/more-children-identified-in-outbreak-of-lead-poisoning-traced-to-applesauce/>

DIRECCIÓN EN JEFE



**Italia: Detección de *Escherichia coli*, en queso de cabra procedente de Francia.**



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 6 de diciembre de 2023 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Italia detectaron *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), en queso de cabra procedente de Francia (vía Alemania).

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo

permisible en Italia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En 2022, México importó diferentes tipos de queso de Francia. Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (06 de diciembre de 2023). NOTIFICATION 2023.8408 *Escherichia coli* produttore di shiga tossina (STEC)/*E.coli* STEC in raw goat's milk cheese from France, via Germany. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/649735>