



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**15 de junio de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
Canadá: Retiro de frambuesas congeladas, por posible contaminación con Norovirus.....	4
México: Autoridades de Oaxaca toman acciones para disminuir riesgos asociados con el uso de clenbuterol.....	5



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



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

El 14 de junio 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 actualización del 7 de junio de 2023, seis investigaciones se encuentran activas, agregándose dos nuevas. 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 **Salmonella Paratyphi B var. L (+) tartrato (+)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/06/2023): se inició el rastreo; se reportan 31 casos de personas enfermas.
- Brote de **Cyclospora cayetanensis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/06/2023): continúa el rastreo; se reportan 28 casos de personas enfermas.
- Brote de **Cyclospora cayetanensis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (24/05/2023): continúa el rastreo; se reportan 20 casos de personas enfermas.
- Brote de **patógeno aún no identificado**, vinculado con **hongos morel** (26/04/2023): continúa el rastreo, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 50 casos de personas enfermas (3 con hospitalización y 2 muertes). Los resultados de la investigación del Departamento de Salud del condado de Gallatin y el Departamento de Salud Pública y Servicios Humanos de Montana (DPHHS), relacionan el brote con un alimento que contiene hongos morel, vendido en el restaurante Dave's Sushi en Bozeman. Además, la FDA ha emitido un aviso.
- Brote de **Hepatitis A**, vinculado a **fresas orgánicas congeladas** provenientes de unidades de producción de Baja California, México (01/03/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 9 casos de personas enfermas (3 con hospitalización). Se inició un retiro adicional para productos que contienen fresas vendidos en tiendas Walmart, Costco y HEB.



## DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote de ***Salmonella Enteritidis***, vinculado con **masa cruda para galletas** (24/05/2023): continúa el rastreo, inspección *in situ*, y recolección y análisis de muestras; se reportan 18 casos de personas enfermas (2 con hospitalización).

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

- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/02/2023): el brote terminó y la investigación ha finalizado.

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

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). (14 de junio 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



### Canadá: Retiro de frambuesas congeladas, por posible contaminación con Norovirus.



Producto retirado. Fuente: CFIA

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 13 de junio de 2023, se dio a conocer que la empresa Simply Delicious está retirando del mercado frambuesas congeladas, por posible contaminación con Norovirus.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta:

“Raspberries (frozen)”, marca Battaglia's Lorne Park Marketplace, en paquetes de 1 kg, Código Universal del Producto (UPC) 8 88040 40010 9 y no. de lote 22227. Estos fueron vendidos en la provincia de Ontario.

El retiro derivó de actividades de inspección de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con el virus. Se menciona que hasta el momento no se han reportado casos de personas enfermas, asociadas con el consumo del producto. Asimismo, continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir, vender o distribuir 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), México no ha realizado importaciones de frambuesas congeladas procedentes de Canadá.

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 microbiológicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (13 de junio de 2023). Battaglia's Lorne Park Marketplace brand frozen Raspberries recalled due to norovirus. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/battaglia-s-lorne-park-marketplace-brand-frozen-raspberries-recalled-due-norovirus>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**México: Autoridades de Oaxaca toman acciones para disminuir riesgos asociados con el uso de clenbuterol.**



El 14 de junio de 2023, Televisa Oaxaca (a través de YouTube) y otros sitios web de noticias, informaron que los Servicios de Salud de Oaxaca (SSO) realizan acciones de vigilancia e inspección en rastros y puntos de venta de carne, a fin de minimizar el riesgo de contaminación de los productos pecuarios, por clenbuterol.

Como antecedente, se menciona que la Dirección de Regulación y Fomento Sanitario de los SSO se encarga de vigilar a los establecimientos de sacrificio de ganado y venta de carne, en lo que respecta a riesgos para la inocuidad de los productos, con base en la norma oficial mexicana NOM-194-SSA1-2004.

El comunicado señala que, conforme a la normatividad, los establecimientos deben contar con un registro que avale la aplicación de buenas prácticas, para minimizar el riesgo de presencia de clenbuterol y otros contaminantes, en la carne. Al respecto, se refiere que, en 2022, se realizaron 380 verificaciones a rastros, mataderos y puntos de venta de carne, mientras que, en lo que va de 2023, se han ejecutado 220 (en las que se han tomado muestras para determinación de clenbuterol): se precisa que, durante este último periodo, los SSO han suspendido a un rastro y dos carnicerías, debido al uso de clenbuterol.

Finalmente, se indica que, cuando se detectan muestras positivas a clenbuterol, se aplican las medidas correspondientes (con apego a la normatividad), se inicia un procedimiento de rastreabilidad y se da seguimiento a los casos.

Cabe señalar que en México 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 químicos.

Referencia: Televisa Oaxaca (14 de junio de 2023). Los SSO detectaron uso de clenbuterol. Recuperado de: [https://www.youtube.com/watch?v=fYd3WwCOYo&ab\\_channel=TelevisaOaxaca](https://www.youtube.com/watch?v=fYd3WwCOYo&ab_channel=TelevisaOaxaca)  
<https://imparcialoaxaca.mx/oaxaca/775853/hallan-clenbuterol-en-carne-de-oaxaca-aplican-tres-sanciones/>