



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**29 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
EUA: Retiro de mezcla de frutas, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	4
China: Efectividad del ultrasonido y aceites esenciales de <i>Litsea cubeba</i> sobre <i>Salmonella</i> spp., en tomate cherry. ....	5



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



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

El 28 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 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 **Salmonella Paratyphi B var. L (+) tartrato (+)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/06/2023): continúa el rastreo e inició la recolección y análisis de muestras; se reportan 34 casos de personas enfermas.
- Brote de **Cyclospora cayetanensis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/06/2023): continúa el rastreo; se reportan 36 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). Inició un retiro adicional para productos que contienen fresas, los cuales fueron vendidos en tiendas Walmart, Costco y HEB.
- 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).



## DIRECCIÓN EN JEFE

La lista 2023 engloba un total de nueve brotes de ETAs, tres vinculados con productos no identificados, uno con verduras de hoja verde, uno con brócoli, 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). (28 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



### **EUA: Retiro de mezcla de frutas, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Producto retirado. Fuente: FDA

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, el 28 de junio de 2023, se dio a conocer que la empresa Townsend Farms Inc., de Fairview, Oregón, está retirando del mercado varias mezclas de frutas congeladas, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Private Selection 48 oz Tropical Mango Chunks”, Código Universal de Producto (UPC) 0 11110 84663 1, originario de México; “Private Selection 16 oz Strawberry, Mango & Pineapple Blend”, UPC 0 11110 87853 3, originario

de México, Costa Rica y Perú; “Private Selection 48 oz Classic Fruit Medley”, UPC 0 11110 82026 6, originario de México, Costa Rica, Perú y Chile; “Private Selection 48 oz Blueberries, Strawberries & Mangoes”, UPC 0 11110 89623 0, originario de México y EUA. Estos se distribuyeron en tiendas Kroger en los estados de Alabama, Arkansas, Georgia, Illinois, Indiana, Kentucky, Louisiana, Michigan, Missouri, Mississippi, Ohio, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Virginia y Virginia del Oeste.

Se menciona que no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de los productos. No obstante, se exhorta a las personas a no consumirlos, sino desecharlos o devolverlos 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 mezclas de frutas congeladas procedentes de EUA.

Cabe señalar que en México 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 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). (28 de junio de 2023). Townsend Farms Inc. Voluntarily Recalling Specific Frozen Fruit Products Because of Possible *Listeria monocytogenes* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/townsend-farms-inc-voluntarily-recalling-specific-frozen-fruit-products-because-possible-listeria>



**China: Efectividad del ultrasonido y aceites esenciales de *Litsea cubeba* sobre *Salmonella* spp., en tomate cherry.**



Imagen: <https://huertocity.com>

En el volumen de agosto de 2023 de la revista científica *Ultrasonics Sonochemistry*, investigadores de las universidades de Northwest A & F y Xi'an Jiaotong-Liverpool, de China, publicaron un estudio en el que evaluaron el uso de ultrasonido y aceites esenciales, para la inactivación de *Salmonella* spp. en tomate cherry.

Como antecedente, se destaca que *Salmonella* spp. representa una amenaza significativa para la salud pública.

En el estudio, se evaluó el efecto de la combinación de ultrasonido con nanoemulsión de aceites esenciales de la especie vegetal *Litsea cubeba* (verbena limón; Laurales: Lauraceae), aplicados en tomate cherry contaminado artificialmente con la bacteria patógena referida. Los resultados mostraron que los recuentos bacterianos en los tomates tratados con los aceites esenciales (0.08 µL/mL) + el ultrasonido (345 W/cm<sup>2</sup>), durante 9 minutos, se redujeron significativamente. Se precisa que el tratamiento actuó alterando la estructura y permeabilidad de la membrana celular bacteriana.

Finalmente, los investigadores resaltan que el estudio demuestra la eficacia del tratamiento evaluado, para mejorar la inocuidad de frutas y verduras.

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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Ultrasonics Sonochemistry (agosto de 2023). Inactivation of *Salmonella* using ultrasound in combination with *Litsea cubeba* essential oil nanoemulsion and its bactericidal application on cherry tomatoes. *Ultrasonics Sonochemistry* Volume 98, 106481. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2023.106481>