



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



03 de noviembre 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 melón, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	4
Grecia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano procedente de Turquía.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



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



El 1 de noviembre 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, dos 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 ***E. coli* O121:H19**, vinculado a **un producto no identificado** (01/11/2023): ha iniciado el rastreo; 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).

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

- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a **helado** (09/08/2023): el brote terminó y la investigación ha finalizado.

La lista 2023 engloba un total de 18 brotes de ETAs, nueve vinculados con verduras de hoja verde, brócoli, hongos morel, fresas orgánicas congeladas, cebolla (cortada en cubos), salsa “pico de gallo”, harina, helado y masa cruda (uno de cada uno), y nueve más 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.



DIRECCIÓN EN JEFE

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). (01 de noviembre 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

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de melón, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente: CFIA

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 1 de noviembre de 2023, se dio a conocer que la empresa Fruits et Légumes Gaétan Bono está retirando del mercado melón, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: "Cantaloupes", marca Malichita. Este fue vendido entre el 22 de octubre de 2023 y el 1 de noviembre de 2023, en las provincias de nueva Escocia, Isla del Príncipe Eduardo y Quebec, y posiblemente otras provincias y territorios.

El retiro derivó de resultados de pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena. Se menciona que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del producto. Así mismo, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

En el contexto nacional, México no ha importado melón procedente de Canadá. 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:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (01 de noviembre de 2023). Malichita brand Cantaloupes recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/malichita-brand-cantaloupes-recalled-due-salmonella>

DIRECCIÓN EN JEFE



Grecia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano procedente de Turquía.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 24 de octubre de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Grecia detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs) en orégano procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 6,501 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, cuando el límite máximo permisible en Grecia es de 1,000 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado.

Los PAs son toxinas naturales, producto del metabolismo secundario de las plantas, que sirven a estas como mecanismo de defensa frente a herbívoros. Son compuestos potencialmente tóxicos para el ser humano, con efectos en diversos grados de daño hepático y enfermedad venooclusiva.

En el contexto nacional, en 2023, México ha importado orégano de Turquía. 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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (24 de octubre de 2023). NOTIFICATION 2023.7223 Alkaloids of Pyrolizidine in oregano from Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/639981>