



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**23 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
EUA: Ampliación de retiro de melón, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	4
México: Presenta protocolo para prevenir la intoxicación de abejas con plaguicidas agrícolas.....	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 22 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, siete 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 Newport**, vinculado a **un producto no identificado** (22/11/2023): se ha iniciado el rastreo; se reportan 40 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Sundsvall**, vinculado a **melón** (22/11/2023): se ha iniciado el rastreo; se reportan 43 casos de personas enfermas (17 hospitalizados).
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a **melocotón, 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).
- Brote de **Escherichia coli O103**, vinculado a **un producto no identificado** (15/11/2023): continúa el rastreo; se reportan 12 casos de personas enfermas.
- Brote de **E. coli O121:H19**, vinculado a **un producto no identificado** (01/11/2023): continúa 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).
- 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 52 casos de personas enfermas.





## DIRECCIÓN EN JEFE

La lista 2023 engloba un total de 23 brotes de ETAs, 13 de ellos vinculados con melón, melocotón, 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 10 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 (SRR); 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 SRR, 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). (22 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](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)





**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: Ampliación de retiro de melón, por posible contaminación con *Salmonella* spp.**



El 22 de noviembre de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, dio a conocer que la empresa Sofia Produce LLC (de Nogales, Arizona), la cual opera bajo el nombre “Trufresh”, está ampliando el retiro del mercado de melón, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Cantaloupes”, marcas Malichita y Rudy, los cuales fueron vendidos entre el 10 de octubre y el 3 de noviembre de 2023 en los estados

de Arizona, California, Connecticut, Maryland, Missouri, Montana, Nevada, Nueva Jersey, Nueva York, Oregón, Pensilvania, Tennessee, Utah, Illinois, Michigan, Wisconsin, Texas, Florida, EUA; así como en Canadá.

En el comunicado, la FDA dio a conocer que la empresa Jewel Marketing y Agronegocios LLC (de Fresno, California) está retirando del mercado 1,960 cajas de melón entero de las marcas Malichita y Z Farms, vendidos entre el 31 de octubre y el 9 de noviembre de 2023, a través de tiendas minoristas y mayoristas en los estados de California y Ohio.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos referidos, sino desecharlos o devolverlos a su lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de melón procedente 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; 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.

Referencias: Food and Drug Administration (FDA). (22 de noviembre de 2023). Sofia Produce, LLC DBA Trufresh Expands Recall to Include all “Malichita” Brand and “Rudy” Brand Fresh Cantaloupe Because of Possible Health Risk Due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sofia-produce-llc-dba-trufresh-expands-recall-include-all-malichita-brand-and-rudy-brand-fresh?permalink=3D104E7E8B802589541156CA2DEE936E023706A44A3406412E411C26C3512345>

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/crown-jewels-produce-recalls-malichita-z-farms-label-whole-cantaloupes-because-possible-health-risk?permalink=24329CB02BCB44FBC0BAFADA544870E39F5D46A8398FDD30EA8E09A2AA33EA38>





## México: Presenta protocolo para prevenir la intoxicación de abejas con plaguicidas agrícolas.



Fuente: UCOL.MX

El 23 de noviembre de 2023, a través del portal de la Universidad de Colima, se informó que un científico del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ), expuso, en una conferencia, un protocolo de acciones para prevenir el riesgo de intoxicación de las abejas, con plaguicidas.

Como antecedente, se destaca que, la conferencia en comento, es la segunda que se impartió en el auditorio de la Facultad de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (FCBA) del Campus Tecomán de la Universidad de Colima, como parte del proyecto PRONAI 321542: “Perfil epidemio-toxicológico para definir una región de emergencia socio-ambiental y sanitaria en el estado de Colima”. Al evento asistieron investigadores, apicultores líderes, empresarios y otros integrantes del Sistema Producto Apícola.

El comunicado destaca que la propuesta de protocolo obedece a la necesidad que la agroindustria asuma su responsabilidad en el uso y manejo de plaguicidas, con el fin de que se apliquen medidas correctivas y restaurativas ante casos de afectación de abejas en México.

Finalmente, se destaca el protocolo ya fue aceptado por la Semarnat, sin embargo, falta promover su aplicación.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

### Referencia:

Universidad de Colima (23 de noviembre de 2023). Explican protocolo de acciones colectivas para evitar intoxicación de abejas. Recuperado de: [https://www.ucol.mx/noticias/nota\\_12049.htm](https://www.ucol.mx/noticias/nota_12049.htm)