



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



15 de agosto de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos..... 2

Francia: Registra brote de *Salmonella* spp. vinculado con el consumo de queso. 4

Canadá: Retiro de pescado anchoa, por contaminación con histamina..... 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 14 de agosto de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos de América (EUA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, siete investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados

con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (seis), se desglosan en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a **un producto aún no identificado** (07/08/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 2 a 21.
- Brote de ***Salmonella Newport***, vinculado a **un producto aún no identificado** (07/08/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 2 a 3.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a **un producto aún no identificado** (31/07/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. Se combinan los brotes ref #1237 y ref #1239, en función de la información de rastreo de la investigación y la epidemiología de la FDA, proporcionada por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). El número de casos registrados de personas enfermas se ha ajustado a 44 (incluyendo los 16 casos de la ref #1239).
- Brote de ***Salmonella Irumu***, vinculado a **un producto aún no identificado** (10/07/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación y ha iniciado la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas es de 32.
- Brote de ***Salmonella Typhimurium***, vinculado a **un producto aún no identificado** (19/06/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la



DIRECCIÓN EN JEFE

fuelle de contaminación y ha iniciado la recolección de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 88 a 89.

- o Brote de **Salmonella Africana** (22/05/2024) y **Salmonella Braenderup** (05/06/2024), vinculado a **pepino**: La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación, la inspección *in situ*, y la colecta y análisis de muestras. Los datos de laboratorio, epidemiológicos y de rastreo han determinado que los pepinos de Bedner Growers, Inc. (de Boynton Beach, Florida) y Thomas Produce Company (de Boca Ratón, Florida), son fuentes probables de enfermedades en este brote; sin embargo, estos productores no son responsables de todas ellas. Se precisa que los productos de las empresas referidas no se encuentran en el mercado, por tanto, probablemente no hay un riesgo continuo para el público. Se registra un total de 449 casos (125 con hospitalización) de personas infectadas (234 con S. Africana y 215 con S. Braenderup), en 31 estados de EUA y el Distrito de Columbia.

La lista 2024 integra 11 brotes de ETAs, vinculados con: queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca, nueces orgánicas a granel, mezcla de ensalada en bolsa, pepino y cinco productos aún 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 de EUA (FDA). (14 de agosto de 2024). 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



Francia: Registra brote de *Salmonella* spp. vinculado con el consumo de queso.



Imagen: The Connexion.

El 15 de agosto de 2024, a través del portal Food Safety News, se informó acerca de un brote de *Salmonella* spp., en Francia, vinculado con el consumo de queso; este ha enfermado a más de 70 personas.

Se señala que el Instituto Pasteur y Salud Pública de Francia, identificaron casos de infecciones por *Salmonella* Typhimurium, a finales de julio y principios de agosto; así mismo, el 1 de agosto se confirmó la contaminación, con dicha bacteria, de: queso blando marca Le Chateau, producido entre marzo y agosto del presente año, por la compañía GAEC Deflisque, ubicada en el departamento de Cantal (región de Auvernia-Ródano-Alpes, Francia); este se encuentra en proceso de retiro.

A la fecha, se han registrado 72 casos de salmonelosis, relacionados con el consumo de los quesos referidos; más de la mitad fueron identificados en los departamentos de Puy-de-Dôme, Corrèze y Creuse, en tanto que otros se han encontrado recientemente en las regiones de Nueva Aquitania, Borgoña-Franco Condado, Centro-Valle del Loira, Países del Loira, Bretaña, Grand-Est y Occitania. Derivado del hallazgo, las instituciones oficiales clausuraron las instalaciones de la compañía, en las que se elaboraron los quesos, y realizaron decomiso de estos, el 23 de julio del presente año.

Adicionalmente, se refiere que, en 2022, Francia registró 158 brotes de salmonelosis (con 975 casos y 165 hospitalizaciones); la leche y sus productos se relacionaron con nueve de ellos.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Francia. Cabe señalar que en el país 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 microbiológicos.

Referencia: Food Safety News (15 de agosto de 2024). Salmonella outbreak linked to cheese sickens 70 in France. <https://www.foodsafetynews.com/2024/08/salmonella-outbreak-linked-to-cheese-sickens-70-in-france/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de pescado anchoa, por contaminación con histamina.



Imagen: National Geographic.

El 14 de agosto de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa Eco Dollar Trading Ltd. está retirando del mercado pescado anchoa, debido a su contaminación con histamina.

Se precisa que el producto retirado corresponde a: pescado anchoa seco, marca Min Thar Gyi, en paquetes de 200 g, con código UPC 8 834000 086809. Este fue distribuido previamente en la provincia de Columbia Británica.

Adicionalmente, la CFIA indica que los productos afectados no deben usarse, venderse, servirse ni distribuirse.

En el contexto nacional, México ha importado pescado de Canadá. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (14 de agosto de 2024). Rappel de Poisson anchois séché de marque Min Thar Gyi en raison de l'histamine. <https://recalls-rappels.canada.ca/fr/avis-rappel/rappel-poisson-anchois-seche-marque-min-thar-gyi-en-raison-histamine>