



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**29 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
Canadá: Retiro de queso debido a distensión por causa no determinada. ....	4
EUA: Situación actual del brote de <i>Listeria monocytogenes</i> vinculado con productos de carne.....	5



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



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

El 28 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 ***Escherichia coli* O157:H7**, vinculado a **un producto aún no identificado** (28/08/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 25.
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a **un producto aún no identificado** (21/08/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 3.
- Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a **un producto aún no identificado** (07/08/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación y ha iniciado la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 35 a 41.
- Brote de ***Salmonella* Newport**, vinculado a **un producto aún no identificado** (07/08/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación y ha iniciado la inspección *in situ*. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 4 a 6.
- 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 y ha iniciado la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 44 a 46.



## DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote de **Salmonella Typhimurium**, vinculado a **un producto aún no identificado** (19/06/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación y ha iniciado la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas es de 89.

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

- Brote de **Salmonella Africana** (22/05/2024) y **Salmonella Braenderup** (05/06/2024), vinculado a **pepino**: El brote ha finalizado y la investigación de la FDA ha cerrado. El número final de casos registrados de personas enfermas fue de 551, en 34 estados y el Distrito de Columbia.

La lista 2024 integra 13 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, mango, pepino y seis 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 (SRRRC); 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 SRRRC 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 Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) (28 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](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

## DIRECCIÓN EN JEFE

### **Canadá: Retiro de queso debido a distensión por causa no determinada.**



El 27 de agosto de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa Quality Cheese Inc. está retirando del mercado queso sin madurar, debido a distensión por causa no determinada.

El producto en proceso de retiro corresponde a: queso tipo Paneer, sin madurar, marca Chalo!, en presentación de 300 g, con código UPC6 27985

00100 8. Este se distribuyó en las provincias de Alberta, Columbia Británica, Manitoba, Ontario y Saskatchewan.

Adicionalmente, la CFIA indica que el producto afectado no debe usarse, venderse, servirse o distribuirse.

En el contexto nacional, México ha importado, de Canadá, productos que contienen diferentes tipos de queso. 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.

#### Referencias:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (27 de agosto de 2024). Rappel de Paneer fromage à pâte molle non affiné de marque ¡Chalo! en raison de ballonnements. <https://recalls-rappels.canada.ca/fr/avis-rappel/rappel-paneer-fromage-pate-molle-non-affine-marque-chalo-en-raison-ballonnements>



## EUA: Situación actual del brote de *Listeria monocytogenes* vinculado con productos de carne.



Productos sujetos a la investigación. Fuente: CDC.

El 28 de agosto de 2024, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA dieron a conocer la situación actual del brote de *Listeria monocytogenes*, vinculado con el consumo de productos de carne.

En la última actualización de la investigación, se señala que:

Desde la actualización previa (8 de agosto de 2024), se han notificado 14 casos más, lo que eleva el total a 57; todos con hospitalización, incluidas 6 nuevos fallecimientos ocurridos en Florida, Tennessee, Nuevo México y Nueva York (uno en cada estado), así como dos en Carolina del Sur, para un total de 9 acumulados.

Adicionalmente, se refiere que este es el mayor brote de listeriosis desde el que se presentó en el año 2011 (vinculado con melón).

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de varios tipos de carne de EUA. 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.

### Referencias:

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). (28 de agosto de 2024). More illnesses and deaths in *Listeria* outbreak linked to deli meats is reminder to avoid recalled products.

<https://www.cdc.gov/media/releases/2024/s0828-listeria-outbreak-deli-meats.html>