



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Typhimurium vinculado con pepino entero procedente de México.....	2
EUA: Raw Farm LLC emite segundo retiro de leche cruda por detección del virus de influenza aviar.....	3
EUA: Retiro de productos de zanahoria orgánica entera y mezcla de vegetales por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> O121:H19.....	4
España: Alerta por presencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en productos de carne de cerdo. ....	5
Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del hexitiazox, en frambuesas y moras de importación.....	6

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Brote multiestatal de *Salmonella* Typhimurium vinculado con pepino entero procedente de México.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 29 de noviembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) y los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) notificaron que están investigando un brote multiestatal de *Salmonella* Typhimurium, vinculado con pepino entero producido por la empresa Agrotato, S.A. de C.V [de Sonora, México].

Como antecedente se menciona que, el 27 de noviembre pasado, la empresa SunFed Produce, LLC inició un retiro del mercado de los productos en comento que fueron vendidos en 26 estados de EUA y 5 provincias de Canadá, entre el 12 de octubre y el 26 de noviembre del año en curso.

El comunicado precisa que, a la fecha se han reportado 68 casos de infecciones por el patógeno referido [34% hombres y 66% mujeres; con una edad media de 27 años], de las cuales, 18 han sido hospitalizadas. Los casos se han notificado en 19 estados de EUA: Arkansas, California, Colorado, Iowa, Illinois, Massachusetts, Montana, Nebraska, Nueva Jersey, Nueva York, Ohio, Oregon, Pensilvania, Dakota del Sur, Texas, Utah, Washington, Wisconsin y Wyoming. Derivado de lo anterior, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

Adicionalmente, se resalta que la investigación de la FDA está en curso y determinará si son necesarios retiros del mercado adicionales, por parte de importadores que hayan recibido pepino entero procedente de Agrotato, S.A. de C.V.

Bajo este escenario, el SENASICA, en coordinación con el Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Sonora, lleva a cabo la revisión de los procedimientos que implementa la empresa en el proceso de producción toda vez que el producto está relacionado con una empresa que no se encuentra certificado por el SENASICA en el esquema de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

Referencias: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos [FDA] [29 de noviembre de 2024]. Outbreak Investigation of *Salmonella*: Cucumbers [November 2024]. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-cucumbers-november-2024>

Centro de Control y Prevención de Enfermedades [CDC] [29 de noviembre de 2024]. Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, Cucumbers, November 2024. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/cucumbers-11-24/investigation.html>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Raw Farm LLC emite segundo retiro de leche cruda por detección del virus de influenza aviar.



Producto retirado. Fuente: CDPH

El 01 de diciembre de 2024, a través del portal Food Safety News (FSN) se informó que el Departamento de Salud Pública de California (CDPH), notificó que la empresa Raw Farm LLC (de Fresno, California), está llevando a cabo un segundo retiro del mercado de leche cruda, derivado de la detección del virus de la influenza aviar (H5N1) en una muestra del producto.

Como antecedente se menciona que, el primer retiro de productos de leche cruda se realizó el 24 de noviembre pasado, y como medida de protección al consumidor, el Laboratorio de Salud Pública del Condado de Santa Clara analizó nuevamente los productos lácteos referidos de tiendas minoristas del condado, identificando el virus en comento en esta segunda muestra.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: "Cream Top Whole Milk", en recipientes de plástico de 32 oz (946 ml), con número de Lote # 20241119, fecha de caducidad 07/12/2024, y fueron distribuidos a través de las tiendas Sprouts Markets. Hasta la fecha no se han registrado casos de enfermedad asociados a este producto.

Adicionalmente, se insta a los consumidores a devolver el producto al lugar de compra o desecharlo inmediatamente. Además, el CDPH notificó a los minoristas para retirar el producto afectado de los estantes.

Cabe señalar que en México 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:

Food Safety News (FSN) [01 de diciembre de 2024]. Raw Farm LLC ordered to recall raw milk for a second time because of bird flu. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/12/raw-farm-llc-ordered-to-recall-raw-milk-for-a-second-time-because-of-bird-flu/>

Departamento de Salud Pública de California (CDPH) [27 de noviembre de 2024]. CDPH Warns Against Drinking Second Lot of Raw Milk Following Bird Flu Detection. Recuperado de: <https://www.cdph.ca.gov/Programs/OPA/Pages/NR24-042.aspx>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos de zanahoria orgánica entera y mezcla de vegetales por posible contaminación con *Escherichia coli* O121:H19.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 02 de diciembre de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) notificó que la empresa 4Earth Farms LLC (de Commerce, California), está retirando del mercado productos de zanahoria orgánica entera y mezcla de vegetales (orgánicos y convencionales) debido a una posible contaminación con *Escherichia coli* O121:H19 productora de toxina Shiga (STEC).

Como antecedente se destaca que, el retiro se inició después de que Grimmway Farms, Inc., notificó a 4Earth Farms LLC que las zanahorias utilizadas en sus productos podrían estar contaminadas con el patógeno referido.

Los productos potencialmente afectados tienen fecha de caducidad del 7 de septiembre de 2024 al 2 de noviembre de 2024, y tienen los siguientes datos: 1) “Organic Broccoli Medley” en empaques de plástico de 12 oz, marca Wild Harvest; 2) “Organic Broccoli Medley” en empaques de plástico de 12 oz, marca Marketside; 3) “Broccoli Medley” en empaques de plástico de 12 oz y 32 oz, marca Marketside; 4) “Broccoli Stir Fry Medley” en empaques de plástico de 12 oz, marca Marketside; 5) “Organic Broccoli Medley” en empaques de plástico de 12 oz, marca 4Earth Farms; y 6) “Organic Carrots” en bolsas de plástico de 1 lb, marca 4Earth Farms. Estos fueron distribuidos a través de tiendas minoristas y distribuidores en los estados de New Hampshire, Florida, California, Pensilvania, Minnesota, Illinois y Colorado. Hasta la fecha no se han registrado casos de enfermedad asociados a este producto.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, México ha importado zanahoria 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [02 de diciembre de 2024]. 4Earth Farms, LLC. Recalls Organic and Conventional Vegetable Medleys and Organic Whole Carrots, Containing Grimmway Farms Carrots, Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/4earth-farms-llc-recalls-organic-and-conventional-vegetable-medleys-and-organic-whole-carrots>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



España: Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en productos de carne de cerdo.



El 29 de noviembre de 2024, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) se dio a conocer que el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) notificó una alerta en productos de carne de cerdo de la marca MRM, por la detección de *Listeria monocytogenes* en muestras del producto, durante pruebas de control de la propia empresa.

Los productos potencialmente afectados tienen las siguientes características: 1) Lacón en tapas cortado a cuchillo de 170 grs; 2) Cabeza de cerdo 1º loncheada de 200 grs; 3) Cabeza de cerdo ibérica loncheada de 150 grs; y 4) Mortadela ahumada de 90, 150 y 200 grs. Dichos productos se distribuyeron inicialmente en todo el país.

Se precisa que, MRM ha comunicado la incidencia en comentario a las autoridades competentes de las comunidades autónomas (a través del SCIRI), con el objeto de que se verifique el retiro del mercado de los productos afectados. Así mismo, se recomienda a las personas que tengan en su domicilio tales productos, se abstengan de consumirlos y acudir a un centro de salud, en caso de presentar sintomatología compatible con la listeriosis (vómitos, diarrea o fiebre).

En el contexto nacional, México ha importado productos de carne de cerdo de España. 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 Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición [AESAN] [29 de noviembre de 2024]. Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos procedentes de España [Ref: ES2024/643]. Recuperado de: [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/alertas\\_alimentarias/2024\\_86.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/alertas_alimentarias/2024_86.htm)



**Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del hexitiazox, en frambuesas y moras de importación.**



Fuente: Koppert México.

El 02 de diciembre de 2024, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una evaluación de la factibilidad de modificación de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) de la sustancia activa hexitiazox en frambuesas y moras de importación, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) No. 396/2005.

Como antecedente se menciona que la empresa Gowan Crop Protection Limited, presentó una solicitud al Estado Miembro Ponente (Finlandia - RMS) para que se estableciera LMRs de importación para la sustancia activa hexitiazox en moras y frambuesas.

El proceso incluyó el análisis de datos científicos y una consulta pública, lo cual, derivó en los siguientes resultados:

- 1) La EFSA recomienda un límite máximo de residuos (LMR) de 3 mg/kg para frambuesas y moras, ya que es seguro para la salud humana.
- 2) El hexitiazox es estable en frutas y verduras bajo condiciones de pasteurización, horneado y ebullición. Sin embargo, se degrada en metabolitos bajo esterilización.
- 3) El metabolito ciclohexilamina, detectado durante procesos de esterilización, requiere más datos toxicológicos para una evaluación completa de los impactos metabólicos en cultivos y animales.
- 4) Según el modelo de ingesta de residuos de plaguicidas de la EFSA (PRIMo), el consumo de frambuesas y moras tratadas con hexitiazox no supone un riesgo para la salud del consumidor, ya que no supera los valores toxicológicos de referencia (12% como máximo de la Ingesta Diaria Aceptable (IDA) y la exposición a largo plazo derivada del consumo de estos productos representa menos del 1% del IDA.

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:

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) [02 de diciembre de 2024]. Setting of import tolerances for hexythiazox in blackberries and raspberries. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2024.9117>