



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Baloian Farms of Arizona Co., Inc. retira del mercado pepino entero por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	2
EUA: Russ Davis Wholesale retira del mercado productos con pepino por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	3
EUA: Baker Farms retira del mercado mostaza rizada por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
Canadá: Retiro de kits de col rizada por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	5
Unión Europea: Presenta informe de enfermedades transmitidas por alimentos en Europa.	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Baloian Farms of Arizona Co., Inc. retira del mercado pepino entero por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 02 de diciembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Baloian Farms of Arizona Co., Inc. (de Fresno, California) está retirando del mercado pepino entero, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente se destaca que, el retiro se inició después de que SunFed Produce, LLC., notificó a Baloian que los productos de su proveedor en común, -Agrotato, S.A. de C.V (de Sonora, México)-, están vinculados a un brote

de *Salmonella* Typhimurium en EUA.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: pepino entero, marca "Pamela", en bolsas de plástico con 6 unidades y en contenedores de cartón o en cajas de plástico blancas, Productor "Agrotato, S.A. de C.V." y Código Universal del Producto (UPC) 8 2540107010 6. Estos productos se distribuyeron del 12 de octubre al 26 de noviembre a través de tiendas minoristas en EUA en los estados de California, Arizona, Texas, Michigan, Montana, Carolina del Norte, Colorado, Kansas, Nueva York, Massachusetts, Idaho, Oregón, Washington, Nevada, Iowa, Missouri, Wisconsin y Alaska. Así mismo, fueron distribuidos en Canadá en las provincias de Alberta y Columbia Británica.

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

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 certificada por el SENASICA en el esquema de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

Referencia:

Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [02 de diciembre de 2024]. Baloian Farms of Arizona Co., Recalls Whole Fresh American Cucumbers Because of Possible Health Risks Due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/baloian-farms-arizona-co-recalls-whole-fresh-american-cucumbers-because-possible-health-risks-due?permalink=77F394F7F38A46BE03E14E3EEBDA69DCBD26D48B9C1800ED7CECD940856D10D3>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Russ Davis Wholesale retira del mercado productos con pepino por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente:
EATCRAZYFRESH.COM

El 02 de diciembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Russ Davis Wholesale (de Wadena, Minnesota) está retirando del mercado productos con pepino, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente se destaca que, el retiro en comentó derivó del retiro de mercado de pepino entero (vinculado a un brote de *Salmonella* Typhimurium en EUA), por parte de Baloian Farms of Arizona Co., Inc., quien es proveedor de Russ Davis Wholesale.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: Pepino entero y kit de ensalada, marca "Crazy Fresh", en paquetes de plástico transparente de diversos tamaños. Estos productos se distribuyeron a través de tiendas minoristas en los estados de Iowa, Illinois, Kansas, Michigan, Minnesota, Montana, Dakota del Norte, Nebraska, Dakota del Sur, Wisconsin y Wyoming. 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.

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 certificada por el SENASICA en el esquema de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

Referencia:

Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [02 de diciembre de 2024]. Russ Davis Wholesale Recalls Multiple Products Due to Potential *Salmonella* Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/russ-davis-wholesale-recalls-multiple-products-due-potential-salmonella-risk>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Baker Farms retira del mercado mostaza rizada por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 02 de diciembre de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) notificó que la empresa Baker Farms (de Norman Park, Georgia) anunció el retiro del mercado de mostaza rizada, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente se destaca que, el retiro derivó de la detección de la bacteria patógena referida el 29 de noviembre del año en curso, por parte del Departamento de Servicios de Salud de Texas.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: Producto: Curly Mustard en empaques de plástico de 16 oz, marca “Baker Farms”, Código Universal del Producto (UPC) 8 13098 02018 4, Lote: BAK144-6806 y Fecha de caducidad 21/11/2024. El producto fue empacado el 4 de noviembre de 2024 y fue distribuido entre el 5 y el 9 de noviembre en nueve estados: Alabama, Arkansas, Florida, Georgia, Kentucky, Luisiana, Misisipi, Tennessee y Texas. Hasta la fecha, no se han reportado enfermedades asociadas.

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

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 microbiológicos.

Referencia:

Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [02 de diciembre de 2024]. Baker Farms Recalls Baker Brand Curly Mustard Due to *Listeria Monocytogenes* Contamination Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/baker-farms-recalls-baker-brand-curly-mustard-due-listeria-monocytogenes-contamination>



Canadá: Retiro de kits de col rizada por posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 03 de diciembre de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) dio a conocer que se están retirando del mercado kits de col rizada, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

Se precisa que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: “Sweet Kale Chopped Kit”, marca Taylor Farms, en paquetes de 340 g, Código Universal del Producto (UPC) 8 24862 00644 0, Códigos TFRC327BP06 y TFRC327BP04. Estos fueron vendidos en las provincias de New Brunswick, Terranova y

Labrador, Nueva Escocia, Isla del Príncipe Eduardo y Quebec. Hasta la fecha no se han registrado casos de enfermedad asociados a este producto.

Finalmente, como acción precautoria, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

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) [03 de diciembre de 2024]. Taylor Farms brand Sweet Kale Chopped Kit recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/taylor-farms-brand-sweet-kale-chopped-kit-recalled-due-salmonella>



Unión Europea: Presenta informe de enfermedades transmitidas por alimentos en Europa.



Fuente: ESCAIDE, 2024.

El 02 de diciembre de 2024, a través del portal Food Safety News (FSN), se informó que investigadores de Alemania, Bélgica y España presentaron un informe referente a las enfermedades transmitidas por alimentos en Europa, en el marco de la Conferencia Europea de Epidemiología de Enfermedades Infecciosas Aplicadas (ESCAIDE), organizada por el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC).

El evento se llevó a cabo de manera presencial en Estocolmo, Suecia, y se transmitió en vivo por Internet del 20 al 22 de noviembre de 2024. Entre las conclusiones destacadas se encuentran:

- 1) Alemania: Desde 2020, la vigilancia genómica integrada detectó 186 clústeres de *Salmonella*, principalmente de los serotipos Typhimurium y Enteritidis. Más del 17 % de los clústeres fueron multinacionales, y el 38 % mostró coincidencias genéticas en alimentos, animales o el medio ambiente. Así mismo, se identificó un brote de *Listeria* relacionado con aceitunas negras enlatadas, que afectó a 20 personas. Además, los casos de *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) aumentaron a 4,354 en 2023, lo cual se atribuye a cambios en los métodos diagnósticos (multiplex-PCR) y no a un incremento real de infecciones.
- 2) Bélgica: Se prevé un aumento significativo en el uso de diagnósticos independientes de cultivos (CIDT), especialmente para *E. coli* y *Campylobacter*. Más del 80 % de los laboratorios planean realizar cultivos reflexivos para garantizar la vigilancia epidemiológica. Además, *Yersinia enterocolitica* Biotipo 1A fue identificado como agente causante de síntomas gastrointestinales en 103 pacientes, de los cuales 24 requirieron hospitalización.
- 3) España: En 2023, los casos de *Salmonella* Chester aumentaron cinco veces en comparación con 2022, afectando a 179 personas en Europa. Se detectaron seis clústeres, algunos vinculados a alimentos derivados de pollo, salmón y yema de huevo.

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 microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News (FSN) [02 de diciembre de 2024]. EU countries highlight foodborne illness investigations. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/12/eu-countries-highlight-foodborne-illness-investigations/>