



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



5 de diciembre de 2024

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: Supreme Service Solutions LLC. retira del mercado productos con pepino por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	4
EUA: Walmart Inc. retira productos con pepino por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	5
EUA: Yummi Sushi LLC retira diversos productos de sushi con pepino por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	6
EUA: JFE Franchising, Inc. retira del mercado productos con pepino por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	7

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



El 04 de diciembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, 8 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, se desglosa en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento [fecha de publicación].

- Brote de *E. coli* O157:H7, vinculado a un **producto aún no identificado** (04/12/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 67.
- Brote de *Salmonella* Typhimurium, vinculado a **pepino importado** (27/11/2024): La FDA continúa con el rastreo. Se determinó que el pepino importado de México y producido por Agrotato, S.A. de C.V [de Sonora] son la fuente probable de este brote, por lo que las compañías SunFed Produce, LLC, Baloian Farms of Arizona Co., Inc. y Russ Davis Wholesale iniciaron retiros voluntarios de todos sus productos de pepino, que se vendieron entre el 12 de octubre y el 26 de noviembre de 2024. El número de casos registrados de personas enfermas es de 68, reportándose 18 personas hospitalizadas y no hay fallecimientos, en 19 estados de EUA.
- Brote de *E. coli* O157:H7, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/11/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 25 a 26.
- Brote de *E. coli* O121:H19, vinculado a **zanahoria orgánica** (06/11/2024): La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la colecta de muestras. Se determinó que las zanahorias orgánicas son la fuente probable de este brote, por lo que la compañía Grimmway Farms inició un retiro voluntario el 16 de noviembre del año en curso y realizó una ampliación del mismo el 21 de noviembre, de múltiples productos de zanahorias orgánicas enteras y baby en bolsas [de diversos tamaños y presentaciones]. Adicionalmente, se están realizando retiros adicionales por parte de las empresas 4Earth Farms, LLC., Fabalish Inc. y F&S Fresh Foods, las cuales usaron o reempacaron zanahorias que pueden haber sido suministradas por Grimmway Farms. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 39, reportándose 15 personas hospitalizadas y 1 fallecimiento, en 18 estados de EUA.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

B. Casos en etapa final o de cierre [fecha de publicación].

- Brote de *E. coli* O157:H7, vinculado a un **producto aún no identificado** (28/08/2024): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. Los CDC, la FDA y los socios estatales realizaron investigaciones epidemiológicas y de rastreo, e identificaron a las espinacas como la fuente probable del brote; sin embargo, no se determinó un producto específico o una fuente de contaminación. Se determinó que no existe un riesgo continuo para la salud pública, ya que durante la investigación no se detectó el patógeno referido en las muestras ambientales y de productos. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 28.
- Brote de *E. coli* O157:H7, vinculado a **cebolla** (23/10/2024): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. Se notificaron 104 personas enfermas, de las cuales 34 fueron hospitalizadas (con 1 fallecimiento), en 14 estados de EUA.
- Brote de *Listeria monocytogenes*, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/10/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 4.
- Brote de *E. coli* O26:H11, vinculado a un **producto aún no identificado** (30/10/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos de personas enfermas aumentó de 9 a 10.
- Brote de *Salmonella* Liverpool, vinculado a un **producto aún no identificado** (09/10/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos de personas enfermas se mantiene en 3.
- Brote de *Salmonella* Thompson, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/10/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 25.

La lista 2024 integra 23 brotes de ETAs, vinculados con: queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca, nueces orgánicas a granel, mezcla de ensalada de vegetales en bolsa, pepino (2), chile jalapeño, mango, perejil, ensalada de camarones, espinaca, huevo, cebolla, zanahoria orgánica y 8 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, 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 productos agropecuarios de origen mexicano.

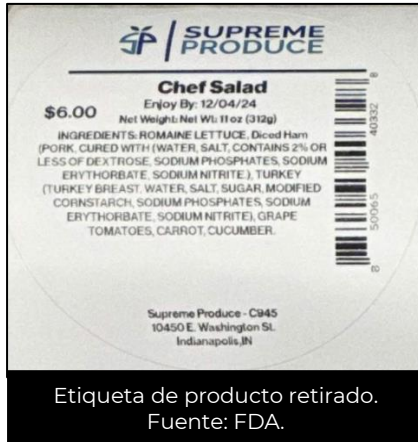
Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [04 de diciembre de 2024]. Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Supreme Service Solutions LLC. retira del mercado productos con pepino por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Etiqueta de producto retirado.
Fuente: FDA.

El 05 de diciembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Supreme Service Solutions LLC., (de Farmers Branch, Texas), está retirando del mercado múltiples productos con pepino, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente se destaca que, el retiro en cuestión derivó del retiro de mercado de pepino entero (vinculado a un brote de *Salmonella* Typhimurium en EUA), por parte de Sunfed Produce, LLC.

Los productos potencialmente afectados están en recipientes de plástico transparente para llevar (con fecha de caducidad entre el 22 de noviembre y el 6 de diciembre de 2024), y tienen los siguientes datos: 1) “Large Vegetable Tray” de 42 oz; 2) “Vegetable Bowl”; 3) “Vegetable Bowl” de 26 oz; 4) “Vegetable Ranch Tray No Dip Small” de 19.50 oz; 5) “Chef Salad”; 6) “Family Cobb Salad” de 22 oz; 7) “Individual Garden Salad” de 12 oz; 8) “Individual Greek Salad” de 12 oz; 9) “Family Garden Salad” de 24 oz; 10) “Individual Cobb Salad” de 11 oz; 11) “Southwest Salad” de 11 oz; 12) “Cucumber w/ Ranch Snack Cup”; 13) “Cucumber Slices W/Tajin” de 10 oz; y 14) “Cucumber Bowl with Ranch dip”. Estos fueron distribuidos a través de las tiendas minoristas de Kroger y King Soopers ubicadas en los estados de Texas y Colorado. Hasta la fecha no se han registrado casos de enfermedad asociados a estos productos.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos.

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) (05 de diciembre de 2024 Supreme Service Solutions LLC Voluntarily Recalls Supreme Produce Cucumber Products Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/supreme-service-solutions-llc-voluntarily-recalls-supreme-produce-cucumber-products-because-possible>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Walmart Inc. retira productos con pepino por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 04 de diciembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Walmart Inc. (de Texas, EUA) está retirando del mercado productos con pepino, debido a una posible contaminación con *Salmonella*.

Como antecedente, se destaca que el retiro fue iniciado debido a que el producto podría contener pepinos suministrados por SunFed Produce, LLC., los cuales están vinculados a casos de *salmonellosis* reportados entre el 12 de octubre y el 15 de noviembre de 2024.

Los productos potencialmente afectados están en contenedores de plástico con fecha de elaboración hasta el 1 de diciembre de 2024, y tienen los siguientes datos: 1) “Rodajas de pepino cortadas” en empaques de plástico de 1.5 lbs, código UPC 62969, marca “Marketside”. Estos fueron distribuidos en 34 tiendas Walmart ubicadas en varias ciudades de Texas (Dallas, Plano, Tyler, entre otras).

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) [04 de diciembre de 2024]. Walmart Inc. Recalls Marketside Fresh Cut Cucumber Slices in 34 Texas Stores Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/walmart-inc-recalls-marketside-fresh-cut-cucumber-slices-34-texas-stores-because-possible-health>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Yummi Sushi LLC retira diversos productos de sushi con pepino por posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 05 de diciembre de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) notificó que la empresa Yummi Sushi LLC. [de Farmers Branch, Texas] está retirando del mercado diversos productos de sushi con pepino, debido a una posible contaminación con *Salmonella*.

Como antecedente, se destaca que el retiro fue iniciado debido a que el producto podría contener pepinos suministrados por SunFed Produce, LLC., los cuales están vinculados a casos de *salmonellosis* reportados entre el 12 de octubre y el 15 de noviembre de 2024.

Se señala que los productos retirados del mercado están en rodajas, se empaquetan en recipientes de plástico transparente para llevar [de varios tamaños] y cuentan con fecha de caducidad en la etiqueta del mismo. Estos se distribuyeron en las tiendas minoristas de Kroger ubicadas en Texas.

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) [05 de diciembre de 2024]. Yummi Sushi LLC Voluntarily Recalls Cucumber Products Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/yummi-sushi-llc-voluntarily-recalls-cucumber-products-because-possible-health-risk>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: JFE Franchising, Inc. retira del mercado productos con pepino por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Etiquetas de productos retirados. Fuente: FDA.

El 04 de diciembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa JFE Franchising, Inc. (de Houston, Texas) está retirando del mercado productos con pepino, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente, se destaca que el retiro en cuestión derivó del retiro de mercado de pepino entero (vinculado a un brote de *Salmonella* Typhimurium en EUA), por parte de Sunfed Produce, LLC.

Los productos potencialmente afectados son de las marcas SNOWFRUIT y SNOWFOX, y se empacaron entre el 12 de octubre y el 29 de noviembre del año en curso. Estos tienen los siguientes datos: 1) “Cucumber Slices with Tajin”, con Código UPC 639123880222; 2) “Vegetable Bowl”, con UPC 639123880444; 3) “Mixed Melon, Cucumber & Tajin”, con UPC 639123940070; 4) “Cucumber, Lime & Tajin”, con UPC 639123880536; 5) “Large Vegetable Tray”, con UPC 639123880567; 6) “Vegetable Bowl”, con UPC 639123880727; 7) “Cucumber Bowl with Ranch”, con UPC 639123880635; 8) “Small Vegetable Tray”, con UPC 639123880451; 9) “Garden Salad”, con UPC 639123880673; 10) “Family Garden Salad”, con UPC 639123880659; 11) “Family Cobb Salad”, con UPC 639123880680; 12) “Cobb Salad”, con UPC 639123880697; 13) “Cucumber with Ranch”, con UPC 639123950208; 14) “Chef Salad”, con UPC 639123950338; 15) “Watermelon & Cucumber w/ Tajin”, con UPC 639123940360; 16) “Cucumber Salad”, con UPC 639123892430; y 17) “Spicy Cucumber Salad”, con UPC 639123893291.

Estos fueron distribuidos a través de tiendas Kroger en los estados de Texas, Luisiana, Wyoming, Arizona y Colorado. 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) (04 de diciembre de 2024). JFE Franchising, Inc. Recalls A Limited Number of Cucumber Products Because Of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/jfe-franchising-inc-recalls-limited-number-cucumber-products-because-possible-health-risk>