



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



# 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

Suiza: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos de América. ....4

Francia: Retiro de queso de leche de oveja, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. ....5

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



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



Fuente: FDA

El 11 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, 7 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*** O145:H28, vinculado a un **producto aún no identificado** (11/12/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 7.
- Brote de ***E. coli*** O157:H7, vinculado a **mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana** (04/12/2024): La FDA continúa con el rastreo y ha iniciado la inspección *in situ*. Se determinó que la mezcla de lechuga iceberg y romana (de un proveedor en común), que se sirve en eventos de catering, restaurantes y una escuela están relacionados con el brote; sin embargo, el producto en comento, posiblemente ya no está en el mercado, y, por tanto, la FDA continúa trabajando con el proveedor para determinar si algún producto adicional podría verse afectado. El número de casos registrados de personas enfermas es de 75 en 12 estados de EUA.
- Brote de ***Salmonella Typhimurium***, vinculado a **pepino importado** (27/11/2024): La FDA continúa con el rastreo y ha iniciado la inspección *in situ*. 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.; Russ Davis Wholesale; Walmart Inc.; JFE Franchising, Inc.; Supreme Service Solutions LLC; Yummi Sushi LLC; Dairyland Produce, LLC (Hardie's Fresh Foods); Reser's Fine Foods, Inc. y F&S Fresh Foods iniciaron retiros voluntarios de todos sus productos de pepino, que se vendieron entre el 27 de noviembre y el 09 de diciembre de 2024. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 68, reportándose 18 personas hospitalizadas y no hay fallecimientos, en 19 estados de EUA.
- 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). Además, 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

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

registrados de personas enfermas se mantiene en 39, reportándose 15 personas hospitalizadas y 1 fallecimiento, en 18 estados de EUA.

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

- Brote de *Listeria monocytogenes*, vinculado a **germinado de alfalfa** (23/10/2024): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 4.
- Brote de *Salmonella Thompson*, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/10/2024): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 25.
- Brote de *E. coli* O157:H7, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/11/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 26.
- 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 se mantiene en 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.

La lista 2024 integra 24 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, germinado de alfalfa, cebolla, zanahoria orgánica, mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana y 7 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) (11 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](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## Suiza: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos de América.



Imagen de uso libre.

El 12 de diciembre de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control en frontera, las autoridades de Suiza, detectaron presencia de aflatoxinas en pistache procedentes de Estados Unidos de América.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 38.9  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb de Aflatoxina B1 y 41.4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb de Aflatoxina total, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Suiza es de 8 y 10  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb, respectivamente.

El hecho se clasificó como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue: el desistimiento de los destinatarios.

En el contexto nacional, México ha importado pistache 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 químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (12 de diciembre de 2024). Notification 2024.9198. Too high content of Aflatoxins in pistachios from USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/728980>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



**Francia: Retiro de queso de leche de oveja, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Producto retirado. Fuente: Rappel Conso.

El 12 de diciembre de 2024, a través del portal Rappel Conso se dio a conocer que en Francia se está retirando del mercado queso de leche de oveja de Córcega, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Tommette de brebis Corse”, marca SAS

FROMAGERIE PIERUCCI, en presentación de rueda completa o en rebanadas, con Número de Lote 09304A y Fecha de caducidad entre el 23/11/2024 y el 12/02/2025.

Estos productos se distribuyeron en todo el territorio de Francia a través de tiendas Grand Frais, Fresh y Mon Marché (venta en línea).

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:

Rappel Conso (12 de diciembre de 2024). Tommette de brebis Corse. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/16883/Interne>