



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
EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras procedentes de Canadá.....	4
EUA: Ocean Group Inc. retira del mercado salmón por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



El 18 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, 5 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 continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas incremento de 7 a 8.
- 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 la inspección *in situ*, y ha iniciado la colecta de muestras. 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 aumentó de 75 a 86, en 12 estados de EUA.
- Brote de ***Salmonella Typhimurium***, vinculado a **pepino importado** (27/11/2024): La FDA continúa con el rastreo y 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.

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

- 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.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- 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 ***E. coli*** O121:H19, vinculado a **zanahoria orgánica** (06/11/2024): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. Se determinó que las zanahorias orgánicas suministradas por Grimmway Farms (de Bakersfield, California) fueron la fuente de este brote, por lo que la compañía inició un retiro voluntario el 16 de noviembre del año en curso y 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, las empresas 4Earth Farms, LLC., Fabalish Inc. y F&S Fresh Foods realizaron retiros adicionales, ya que usaron o reempacaron zanahorias que pueden haber sido suministradas por Grimmway Farms. El número de casos registrados fue de 48 personas enfermas, reportándose 20 personas hospitalizadas y 1 fallecimiento, en 19 estados de EUA.
- Brote de ***Salmonella* Liverpool**, vinculado a un **producto aún no identificado** (09/10/2024): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos de personas enfermas fue de 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) (18 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: Alerta por detección de Norovirus en ostras procedentes de Canadá.



Ostras. Imagen de uso libre.

El 18 de diciembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta, por la detección de Norovirus en ostras procedentes de Canadá y comercializadas por la empresa S&M Shellfish Co. (de San Francisco, California).

Como antecedente se menciona que, la alerta derivó del retiro del mercado por parte de la empresa S&M Shellfish Co. de ostras vendidas como Fanny Bay, Buckley Bay y Royal Miyagi, producidas por Pacific Northwest Shellfish y Union Bay Seafood, en las áreas de cultivo BC 14-8 (LF 1413888, 1409240, 1402294, 1409454, 1402193, 1402293, 1402060) y BC 14-15 (LF 249854) en Columbia Británica (Canadá), con fechas de cosecha entre el 01 y 09 de diciembre de 2024 y Números de Certificado BC 740 SP y BC 6001 SP.

Se precisa que los productos referidos se distribuyeron a restaurantes y establecimientos minoristas, localizados en los estados de Arizona, California, Colorado, Washington DC, Florida, Georgia, Hawái, Illinois, Kentucky, Misuri, Carolina del Norte, Nevada, Nueva Jersey, Nueva York y Pensilvania, y es posible que también se comercializaran en otros estados de EUA. Por lo anterior, la FDA recomienda a los restaurantes y minoristas de alimentos a no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Adicionalmente, se menciona que la FDA continúa con la investigación del caso, y actualizará la Alerta a medida que cuente con información nueva.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) (18 de diciembre de 2024). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Oysters from British Columbia, Canada Growing Areas BC 14-8 and BC 14-15, Potentially Contaminated with Norovirus. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-oysters-2?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Ocean Group Inc. retira del mercado salmón por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Salmón. Imagen de uso libre.

El 19 de diciembre de 2024, a través del Portal eFood Alert se dio a conocer que la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Ocean Group Inc. (de Los Ángeles, California), está retirando del mercado salmón, debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente se menciona que, el retiro derivó de la detección de la bacteria referida en muestras ambientales recolectadas por la FDA.

Los productos potencialmente afectados están envasados en las siguientes presentaciones: 1) "SALMON BAKKAFROST FAROE ISLANDS" de 5/6 kg, Lote No. SOLA-114464; 2) "SALMON NORWAY" de 6/7 kg, Lote No. INV 1374; 3) "SALMON BAKKAFROST FAROE ISLANDS" de 6/7 kg, Lote No. SOLA-114464; 4) "SALMON HIDDENFJORD FAROE ISLANDS" de 6/7 kg, Lote No. F-142784; 5) "SALMON BAKKAFROST FAROE ISLANDS" de 7/8 kg, Lote No. SOLA-114485; 6) "SALMON HIDDENFJORD FAROE ISLANDS" de 7/8 kg, Lote No. F-142784; 7) "SALMON BAKKAFROST FAROE ISLANDS" de 8/9 kg, Lote No. SOLA-114485; 8) "SALMON HIDDENFJORD FAROE ISLANDS" de 8/9 kg, Lote No. F-142784; 9) "SALMON CANADA" de 12/14 kg, Lote No. TNS349213; y 10) "SALMON CANADA" de 14/16 kg, Lote No. TNS349213. Estos fueron distribuidos a diversos establecimientos minoristas y restaurantes del estado de California.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: eFood Alert (19 de diciembre de 2024). Recalls and Alerts: December 17-18, 2024. Recuperado de: <https://efoodalert.com/2024/12/18/recalls-and-alerts-december-17-18-2024/>

Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) (17 de diciembre de 2024). Búsqueda de información sobre retiros del mercado de la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA). Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=95740>