



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



27 de diciembre de 2024

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. 2

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos 3

EUA: Seguimiento del brote en ostras crudas por norovirus en el condado de Los Ángeles, California. 5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: PortalFrutícola.com

El 26 de diciembre de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyeron en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- **Expo Fresh S.A. de C.V.**, por detección de **ciflutrina** en **chícharo chino**, originario de **Irapuato, Guanajuato** (fecha de publicación: 20/12/2024).
- **Jaime Raúl Valenzuela Perez**, por detección de **carbendazim, tiofanato de metilo, pirimetanil y permetrina** en **chile pasilla (poblano)**, originarios de **Yurécuaro, Michoacán** (fecha de publicación: 26/12/2024).
- **YQ San Diego**, por detección de **dimetomorf** en **cilantro**, originario de **San Luis de la Paz, Guanajuato** (fecha de publicación: 26/12/2024).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señalan: carbendazim, tiofanato de metilo, pirimetanil y permetrina, en chile. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en el cultivo que se señala: ciflutrina, en chícharo; y dimetomorf, en cilantro.

Las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de Cilantro**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizado al 30 de noviembre de 2024. Durante 2024, se han registrado 151 notificaciones sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) (26 de diciembre de 2024). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



El 26 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, 6 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 ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (26/12/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 31.
- Brote de ***E. coli* O157:H7**, vinculado a **lechuga romana** (04/12/2024): La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la colecta de muestras. Aunque al principio se presumía que estaban relacionados con el brote, la mezcla de lechuga iceberg y romana de un proveedor en común (que se sirve en eventos de catering, restaurantes y una escuela), finalmente, derivado de la investigación de rastreo, se ha confirmado a la lechuga romana como la fuente de la contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 86 a 88, 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

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

registrados de personas enfermas aumentó de 68 a 100, reportándose 25 personas hospitalizadas y no hay fallecimientos, en 23 estados de EUA.

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

- Brote de ***E. coli*** O145:H28, vinculado a un **producto aún no identificado** (11/12/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 8.
- 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.

La lista 2024 integra 26 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, lechuga romana 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) (26 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: Seguimiento del brote en ostras crudas por norovirus en el condado de Los Ángeles, California.



Ostras crudas. Imagen de uso libre

El 26 de diciembre de 2024, a través del Diario de intoxicaciones alimentarias (FPJ, por sus siglas en inglés), se notificó que el Departamento de Salud Pública del condado de Los Ángeles, del estado de California (EUA), está investigando un brote en ostras crudas, por su posible contaminación con norovirus.

Se señala que, a través de un evento en donde se reunieron los mejores restaurantes de Los Ángeles, California (101 restaurantes), se enfermaron 80 asistentes que comieron ostras crudas, reportando síntomas gastrointestinales como diarrea, náuseas, dolor abdominal y vómitos.

Se precisa que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió el miércoles múltiples avisos para ostras y almejas que podrían estar contaminadas con norovirus, una enfermedad gastrointestinal grave. Las ostras retiradas del mercado son originarias de Columbia Británica, Canadá, y el primer retiro se realizó en California. Adicionalmente, se menciona que la FDA continúa con la investigación del caso, y actualizará la Alerta a medida que cuente con información nueva.

La FDA también ha retirado del mercado ostras del estado de Washington y almejas de Manila. La administración afirma que estos productos del mar retirados podrían estar contaminados con el norovirus.

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: Food Poison Journal (26 de diciembre de 2024). LA Best Restaurant Event hit with Norovirus Outbreak tied to Raw Oysters. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/la-best-restaurant-event-hit-with-norovirus-outbreak-tied-to-raw-oysters/>