



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



19 de enero de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: Retiro de queso, por posible contaminación física.	4
Internacional: FAO publica informe sobre herramientas y Sistemas de Alerta Temprana en materia de inocuidad alimentaria.	5

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen: <https://www.fda.gov>

El 18 de enero de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, cinco investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente

relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, se desglosan en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un producto no identificado (06/12/2023): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 3 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Newport**, vinculado a un producto no identificado (22/11/2023): continúa el rastreo; se reportan 45 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Sundsvall y Oranienburg**, vinculado a melón (22/11/2023): continúa el rastreo; así como la recolección y análisis de muestra; se reportan 302 casos de personas enfermas (129 hospitalizados, 4 muertes). Se amplió el retiro a minoristas y mayoristas que usan como materia prima la marca del melón retirado. Se señala que los melones enteros que forman parte del retiro, tienen una etiqueta que dice 'Malichita' o 'Rudy' '4050'.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a durazno, ciruela y nectarina (15/11/2023): continúa la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 11 casos de personas enfermas (10 hospitalizados, una muerte). El aviso se actualizó para incluir a minoristas adicionales afectados por este brote y la lista completa de minoristas que recibieron el producto retirado.



DIRECCIÓN EN JEFE

- Niveles altos de **plomo**, vinculado a **puré de manzana** (08/11/2023): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras; se reportan 89 casos de personas enfermas. El aviso se actualizó para dar recomendaciones a los consumidores.

La lista 2023 engloba un total de 24 brotes de ETAs, 13 de ellos vinculados con melón, durazno, ciruela, nectarina, verduras de hoja verde, brócoli, hongos morel, fresas orgánicas congeladas, cebolla (cortada en cubos), salsa “pico de gallo”, puré de manzana, harina, helado y masa cruda (uno de cada uno); y los otros 11 con productos no identificados. En 2024 aún no se han reportado brotes de ETAs.

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, que producen vegetales, 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 vegetales de origen mexicano.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (18 de enero de 2024). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de queso, por posible contaminación física.



Producto retirado. Imagen de uso libre

A través del portal Food Safety News, el 18 de enero de 2024 se dio a conocer que la empresa Biery Cheese Company (ubicada en Louisville, Ohio), está retirando queso cheddar (rallado), debido a su posible contaminación física (trozos de guantes).

Según información de la FDA, el retiro del mercado se inició el 18 de diciembre de 2023 y continúa.

Los productos retirados tienen las siguientes características: "Mild Cheddar Fancy (Fine) Shredded Cheese", marca Member's Mark, en paquetes de 5 lb, con 8 paquetes por caja, no. de lote 0506242331218, y no. de producto 15401; estos se distribuyeron en los estados de Illinois, Indiana, Missouri y Ohio, EUA.

Finalmente, las autoridades instan a quienes hayan comprado los productos a no consumirlos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, México ha importado varios tipos de queso de EUA. 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 físicos; 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.

Referencia:

Food Safety News. (18 de enero de 2024). Shredded cheese recalled over glove remnants in product. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/01/shredded-cheese-recalled-over-glove-remnants-in-product/>



Internacional: FAO publica informe sobre herramientas y Sistemas de Alerta Temprana en materia de inocuidad alimentaria.



A través del portal Food Safety News, el 18 de enero de 2024, se dio a conocer que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en colaboración con Wageningen Food Safety Research (WFSR), ha publicado un informe sobre herramientas y Sistemas de Alerta Temprana en materia de inocuidad

alimentaria, con el fin de concientizar sobre su uso y reducir los riesgos potenciales.

Se refiere que, para las autoridades internacionales que se ocupan de la inocuidad alimentaria, resulta imprescindible la identificación oportuna de los nuevos riesgos, así como la adopción de medidas de mitigación. Derivado de esto, el informe destaca la importancia de priorizar el uso de los Sistemas de Alerta Temprana, así como la aplicación de las herramientas digitales actuales.

El comunicado señala que, el informe proporciona información detallada (funcionalidades y uso) sobre tres herramientas de acceso abierto: MedISys, MedISys-FF y SGS DIGICOMPLI. Asimismo, brinda información sobre las aplicaciones de Big Data e Inteligencia Artificial (IA), por ejemplo, las redes Bayesianas y neuronales, que son herramientas valiosas para el análisis de datos. Adicionalmente, analiza estudios de caso de biosensores, Internet de las cosas (IoT) y tecnologías Blockchain, que permiten la recopilación e intercambio de datos por medio de una red de dispositivos conectados. También aborda los retos socioeconómicos y técnicos existentes para la implementación de estas herramientas.

Cabe señalar que, en México, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

Referencia: Food Safety News. (18 de enero de 2024). FAO raises the profile of early warning systems. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/01/fao-raises-the-profile-of-early-warning-systems/>
<https://www.fao.org/3/cc9162en/cc9162en.pdf>