



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**26 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
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en nuez de Brasil procedente de Bolivia. .....	4
Francia: Retiro de queso de oveja, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	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 24 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, cuatro investigaciones se encuentran activas, agregándose una nueva. 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 (24/01/2024): se reportan 26 casos de personas enfermas.
- 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 **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.
- 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 90 casos de personas enfermas. El aviso se actualizó para dar recomendaciones a los consumidores.

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

- Brote de **Salmonella Newport**, vinculado a un producto no identificado (22/11/2023): el brote terminó y la investigación ha finalizado.
- Brote de **Salmonella Sundsvall y Oranienburg**, vinculado a melón (22/11/2023): el brote terminó y la investigación ha finalizado.



## DIRECCIÓN EN JEFE

La lista 2024 engloba un total de 1 brote de ETAs, vinculado con productos no identificados; sin embargo, aún quedan activos 3 brotes de 2023 vinculados a un producto no identificado, durazno, ciruela y nectarina, y puré de manzana.

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 (SRR); 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 SRR, 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). (24 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**



**Países Bajos: Detección de aflatoxinas en nuez de Brasil procedente de Bolivia.**



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 19 de enero de 2024 se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Países Bajos, se detectaron aflatoxinas en nuez de Brasil procedente de Bolivia.

Se precisa que se identificaron concentraciones de 5.6  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 5.0  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb. El hecho se clasificó

como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. El producto también se distribuyó a Reino Unido. La medida adoptada fue la devolución al proveedor del producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha importado nuez de Brasil de Bolivia. 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 de la Unión Europea (RASFF). (19 de enero de 2024). NOTIFICATION 2024.0409 Aflatoxin B1 in Brazil nuts from Bolivia. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/657884>

DIRECCIÓN EN JEFE

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



Producto retirado: Fuente: RappelConso

A través del portal RappelConso, el 25 de enero de 2024 se dio a conocer que se está retirando del mercado queso elaborado con leche cruda de oveja, de la marca Bergerie du Tilh, por posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Tomme de brebis, Tommette, pâtes molles au lait cru de brebis”. Estos se distribuyeron a través de Vente à la ferme, Ferm'Envie, Aux Saveurs de la Ferme, Points Verts, Les 5C, AMAP, en las regiones de Nouvelle-Aquitaine y Occitanie, Francia.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos, sino desecharlos o devolverlos a su lugar de compra.

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:

RappelConso. (25 de enero de 2024). Retiro de productos: Rappel de produit Tomme de brebis, Tommette, pâtes molles au lait cru de brebis. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/affichagePDF/13625/Interne>