



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



15 de febrero 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 cacahuate procedente de EUA.....	3
México: Autoridades previenen sobre posible contaminación de ostiones con <i>Escherichia coli</i> y <i>Vibrio cholerae</i>	4

DIRECCIÓN EN JEFE



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



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

El 14 de febrero 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, dos 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 **queso fresco y queso cotija** (24/01/2024): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras; se reportan 26 casos de personas enfermas (23 hospitalizaciones, 2 muertes). Asimismo, el 5 de febrero de 2024, Rizo Lopez Foods, Inc. amplió su retiro voluntario de queso cotija para rallar, a fin de cubrir todos los productos lácteos fabricados en sus instalaciones de Modesto, California.
- 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 101 casos de personas enfermas. El aviso se actualizó para dar recomendaciones a los consumidores.

La lista 2024 integra 1 brote de ETAs, vinculado con queso fresco y queso cotija; sin embargo, aún queda activo 1 brote de 2023 vinculado a 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 (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). (07 de febrero 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 cacahuate procedente de EUA.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 15 de febrero de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.

Se identificaron concentraciones de 56 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 65 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuate 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 de la Unión Europea (RASFF). (15 de febrero de 2024). NOTIFICATION 2024.1059. Aflatoxins in U.S.A. peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/658685>

||

DIRECCIÓN EN JEFE**México: Autoridades previenen sobre posible contaminación de ostiones con *Escherichia coli* y *Vibrio cholerae*.**

Fuente: Diario de Tabasco

A través de distintos portales de noticias, el 15 de febrero de 2024 se informó que las autoridades del municipio de Paraíso, Tabasco, emitieron un comunicado en el que previenen sobre la posible contaminación de ostiones crudos con *Escherichia coli* y *Vibrio cholerae*.

Se precisa que, un muestreo realizado por la Secretaría de Salud de Tabasco y la Comisión para la Protección Contra Riesgos Sanitarios, reveló la presencia de *E. coli* y *V. cholerae* en ostiones crudos del municipio referido.

Finalmente, las Autoridades emiten recomendaciones sobre la preparación y consumo de pescados y mariscos, a fin de que se minimice el riesgo de infección de la población, por los patógenos referidos.

Es de resaltar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Diario de Tabasco. (15 de febrero de 2024). Alertan por consumo de ostión crudos, tras presencia de la bacteria *E. coli* en muestreos realizados. Recuperado de: <https://www.diariodetabasco.mx/comunidad/2024/02/15/alertan-por-consumo-de-ostion-crudos-tras-presencia-de-la-bacteria-e-coli-en-muestreos-realizados/>
<https://www.xevt.com/tabasco/detectan-e-coli-en-ostiones-de-paraíso-recomienda-salud-evitar-consumo-crudo/307903>
<https://www.elheraldodetabasco.com.mx/doble-via/salud/emiten-alerta-sanitaria-en-tabasco-por-consumo-de-ostion-10368994.html>