



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



22 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

EUA: Actualización del retiro de productos que contienen queso cotija, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. 4

Austria: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso Gorgonzola procedente de Italia..... 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 20 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, tres investigaciones se encuentran activas, adicionándose 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 ***E. coli* O157:H7**, vinculado a **queso Cheddar crudo** (20/02/2024): se ha iniciado la recolección y análisis de muestras; se reportan 10 casos de personas enfermas (4 hospitalizaciones).
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a **queso fresco y 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 20 de febrero de 2024, Rizo Lopez Foods, Inc. proporcionó una lista de establecimientos que recibieron sus productos.
- 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 2 brotes de ETAs, vinculados con queso fresco, Cotija y Cheddar crudo; 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



DIRECCIÓN EN JEFE

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



EUA: Actualización del retiro de productos que contienen queso cotija, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: FDA

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA), el 21 de febrero de 2024, se dio a conocer que la empresa Rico Brand está retirando del mercado productos que contienen queso cotija, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Se señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Cheese Enchiladas with Red 4/pkg”, en recipientes de 14.5 oz, Código Universal del Producto (UPC) 65366006001; “Cheese Enchiladas with Green 4/pkg”, en recipientes de 14.5 oz, UPC 65366006002; “Chicken Enchilada with Rice & Beans/Green”, en recipientes de 14 oz, UPC 65366006015; y “Chicken Enchilada with Mole, Rice & Beans”, en recipientes de 14 oz, UPC 65366006016; los cuales se distribuyeron a través de tiendas minoristas de Smith's, Harmons, Macey's The Store, Fresh Markets, ubicadas al norte del estado Utah.

Se precisa que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del mismo.

Finalmente, como acción precautoria, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, 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 Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). (21 de febrero de 2024). Rico Brand Recalls Enchilada Trays Due to Possible *Listeria Monocytogenes* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/rico-brand-recalls-enchilada-trays-due-possible-listeria-monocytogenes-contamination>

DIRECCIÓN EN JEFE**Austria: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso Gorgonzola procedente de Italia.**

Imagen de uso libre

El 21 de febrero de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Austria detectaron *Listeria monocytogenes* en queso Gorgonzola, procedente de Italia.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Austria es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de información de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se indica que el producto potencialmente contaminado también se distribuyó en Chipre. La medida adoptada fue el retiro del producto, del mercado.

En el contexto nacional, México ha importado queso Gorgonzola de Italia. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (21 de febrero de 2024). NOTIFICACIÓN 2024.1209. *Listeria monocytogenes* in gorgonzola from Italy. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/665101>