



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



10 de julio de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: Situación actual del brote de <i>Salmonella</i> spp. asociado con leche cruda de la empresa Raw Farm LLC.....	4
EUA: Patogenicidad y transmisibilidad del virus de la Influenza Aviar H5N1 en mamíferos, desde leche infectada.....	5



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



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

El 10 de julio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos de América (EUA), 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 (cuatro), se desglosan en la lista siguiente:

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

- Brote de **Salmonella Irumu**, vinculado a **un producto aún no identificado** (10/07/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. Se registran 26 casos de personas enfermas.
- Brote de **Salmonella Typhimurium**, vinculado a **un producto aún no identificado** (19/06/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó, durante la última semana, de 80 a 83.
- Brote de **Salmonella Africana** (22/05/2024) y **Salmonella Braenderup** (05/06/2024), vinculado a **pepino**: Originalmente, la FDA informó que se trataba de dos brotes separados, sin embargo, los CDC y la FDA combinaron las investigaciones de ambos, por similitudes (p. ej. los tiempos y lugares de ocurrencia de las infecciones, y los alimentos asociados con estas). La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación, la inspección *in situ*, y la colecta y análisis de muestras. Se precisa que los datos de laboratorio, epidemiológicos y de rastreo, han determinado que los pepinos cultivados por la empresa Bedner Growers Inc. (de Boynton Beach, Florida; y distribuidos por Fresh Start Produce Sales, Inc.) son una fuente probable de las infecciones registrados en este brote, pero no es la única compañía productora involucrada. Se registra un total de 449 casos (125 con hospitalización) de personas infectadas (234 con S. Africana y 215 con S. Braenderup), en 31 estados de EUA y el Distrito de Columbia; 69% de los entrevistados (188) informaron haber comido pepinos. Se ha detectado a S. Braenderup en muestras de agua de canal no tratada, utilizada por Bedner Growers Inc., y se ha determinado compatibilidad con la cepa de la misma bacteria, identificada en las personas



DIRECCIÓN EN JEFE

enfermas; también se detectaron otros tipos de *Salmonella* en muestras de suelo y agua, por lo que los CDC y FDA investigan si tienen relación con las infecciones. El rastreo ha revelado que Bedner Growers Inc. suministró pepinos a múltiples establecimientos, donde las personas enfermas informaron haberlos comprado o consumido, por lo que la FDA continúa trabajando para identificar otros posibles puntos de contaminación.

- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a **un producto aún no identificado** (22/05/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación, así como con la inspección *in situ*, y la colecta y análisis de muestras. Se registran 2 casos de personas enfermas.

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

- Brote de ***Escherichia coli* O157:H7**, vinculado a **nueces orgánicas a granel** (17/04/2024): el brote terminó y la investigación ha finalizado.

La lista 2024 integra 8 brotes de ETAs, vinculados con: queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca, nueces orgánicas a granel, pepino y tres 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 (SRRRC); 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 SRRRC 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:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (10 de julio 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



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Situación actual del brote de *Salmonella* spp. asociado con leche cruda de la empresa Raw Farm LLC.



Fuente: FOODPOISONJOURNAL.COM

El 10 de julio de 2024, a través de portal Food Safety News y con base en información de la División de Control de Enfermedades Transmisibles y el Departamento de Salud de California, se dio a conocer la situación actual del brote de *Salmonella* spp vinculado con leche cruda de vaca, de la empresa Raw Farm LLC (anteriormente denominada Organic Pastures).

Como antecedente, se menciona que el brote referido inició en el otoño de 2023.

El comunicado señala que el brote de *Salmonella* spp. ha afectado a 165 pacientes (14% ha requerido hospitalización), considerándose el más grande de la última década, asociado con leche cruda. Se precisa que 93% de los pacientes entrevistados reportó haber consumido la leche cruda de Raw Farm LLC. Así mismo, se indica que la cepa de la bacteria, detectada en las muestras de leche cruda de la compañía, coincidió con la identificada en la leche de los hogares de las personas infectadas.

Adicionalmente, se enumera una serie de brotes (y retiros) de diferentes años, vinculados con leche o sus derivados, producidos y comercializados por Raw Farm LLC, incluyendo patógenos tales como: *Escherichia coli* (2006), *Listeria monocytogenes* (2007, 2011, 2016 y 2024), *Campylobacter* spp. (2007, 2008, 2012, 2015 y 2023) y *Salmonella* spp. (2023).

Cabe señalar que en México 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:

Food Safety News (10 de julio de 2024). More than 165 infected with *Salmonella* in raw milk outbreak. <https://www.foodsafetynews.com/2024/07/hundreds-were-actually-infected-with-salmonella-in-raw-milk-outbreaks/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Patogenicidad y transmisibilidad del virus de la Influenza Aviar H5N1 en mamíferos, desde leche infectada.



Imagen: <https://portalbraford.com/>

El 8 de julio de 2024, científicos de la Universidad de Wisconsin-Madison y de tres instituciones de investigación de Japón, publicaron un estudio sobre la patogenicidad y transmisibilidad del virus de la Influenza Aviar Altamente Patógena (H5N1) en mamíferos, a partir de leche de vaca infectada.

Se refiere que la IAAP H5N1 se detectó por primera vez en ganado lechero de EUA en marzo de 2024, ocasionando un brote sin precedentes, con propagación del virus entre rebaños y dentro de los mismos, además de infecciones en aves de corral, gatos y seres humanos. Así mismo, se indica que dicho virus ocasionalmente infecta a mamíferos, pero generalmente no se transmite entre estos.

En el estudio, se caracterizaron los efectos de un aislamiento del virus de la IAAP H5N1 (obtenido de leche de vacas infectadas), en ratones y hurones. Se determinó que, al igual que otros virus de la IAAP H5N1, el del aislamiento de bovinos se diseminó sistémicamente, incluso a las glándulas mamarias de ambas especies experimentales. Se destaca que el virus se unió a los ácidos siálicos, expresados en las vías respiratorias superiores de humanos, y se transmitió (de manera ineficiente) a hurones expuestos al mismo.

Los investigadores concluyen que el virus de la IAAP H5N1 de ganado bovino lechero posee características que pueden facilitar la infección y la transmisión en mamíferos, a través de la leche.

En el contexto nacional, México ha importado ganado lechero, así como leche y sus productos, 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 microbiológicos.

Referencia:

Eisfeld, A. J. et al. (8 de julio de 2024). Pathogenicity and transmissibility of bovine H5N1 influenza virus. Nature.

<https://doi.org/10.1038/s41586-024-07766-6>

[https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/4923352/virus-gripe-aviar-h5n1-transmite-entre-mamiferos-desde-leche-vaca-](https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/4923352/virus-gripe-aviar-h5n1-transmite-entre-mamiferos-desde-leche-vaca-infectada?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter%20www.agrodiario.com)

[infectada?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter%20www.agrodiario.com](https://www.agrodiario.com)

<https://www.thepoultrysite.com/news/2024/07/avian-influenza-strain-in-us-cows-shows-minimal-air-spread-in-ferret-study>