



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



25 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: Retiro de queso, debido a posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 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 24 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. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó, durante la última semana, de 29 a 31.
- 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 es de 87.
- 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.*



DIRECCIÓN EN JEFE

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 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.

- o 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.

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 (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 de EUA (FDA). (24 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: Retiro de queso, debido a posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 24 de julio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, notificó que la empresa Kenny's Farmhouse Cheese (de Austin, estado de Kentucky), está retirando queso, del mercado, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El retiro derivó de pruebas de rutina realizadas por el Departamento de Salud

Pública de Kentucky, las cuáles revelaran la presencia de *L. monocytogenes* en un paquete de queso del lote 231129.

El producto retirado corresponde a: queso St, Jerome de la marca 'Kenny's Farmhouse Cheese'; en paquetes de plástico transparente de 8 oz y 15 libras; y número de lote 231129. Este se distribuyó previamente a través de clientes mayoristas, tiendas minoristas y el sitio web de la compañía. A la fecha, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del producto.

Adicionalmente, se destaca que, a raíz del hallazgo, la empresa ha dejado de producir y comercializar el queso referido, y colabora con la FDA en la investigación para determinar el origen de la contaminación.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes 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 microbiológicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) (24 de julio de 2024). Kenny's Farmhouse Cheese Recalls St. Jerome Cheese Lot: 231129 Because of Possible Health Risk. <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/kennys-farmhouse-cheese-recalls-st-jerome-cheese-lot-231129-because-possible-health-risk>