



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



5 de junio 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 retiro de leche cruda y crema de vaca de la empresa Raw Farm LLC, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	4
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.	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 5 de junio 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, se desglosan en la lista siguiente:

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

- Brote de ***Salmonella Braenderup***, vinculado a **un producto aún no identificado** (05/06/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. Se registran 158 casos de personas enfermas. Este brote comparte varias similitudes con el de *Salmonella* Africana (22/05/2024), en lo que respecta a ubicaciones y tiempos de ocurrencia de las enfermedades. La FDA y los CDC están investigando si los dos brotes podrían estar relacionados con el mismo alimento (posiblemente pepino).
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a **un producto aún no identificado** (22/05/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. Se registran 2 casos de personas enfermas.
- Brote de ***Salmonella Africana***, vinculado a **un producto aún no identificado** (22/05/2024): La FDA ha iniciado una inspección *in situ*, así como recolección y análisis de muestras. Se reportan 162 casos de personas enfermas. La FDA y los CDC están investigando si este brote está relacionado con pepino (el 5 de junio, la FDA emitió un aviso de brote vinculado a este alimento).
- Brote de ***Escherichia coli* O157:H7**, vinculado a **nueces orgánicas a granel** (17/04/2024): La FDA ha iniciado una inspección *in situ*, así como recolección y análisis de muestras. Se reportan 12 casos de personas enfermas (7 con hospitalización). La compañía Gibson Farms Inc. (de Hollister, California), identificada como proveedora común, había distribuido el producto a



DIRECCIÓN EN JEFE

múltiples tiendas de alimentos naturales y cooperativas, en 19 estados de EUA. El 27 de abril de 2024, la empresa inició un retiro voluntario.

- Brote de **Salmonella Typhimurium**, vinculado a **albahaca orgánica fresca** (10/04/2024): el retiro se amplió para incluir paquetes de albahaca orgánica de 2 y 4 onzas, de la marca Melissa (en adición a los de 2.5 onzas, de la marca Infinite Herbs); ambas marcas están etiquetadas como 'producto de Colombia'. Se precisa que la marca Melissa se distribuyó en tiendas Dierberg de los estados de Illinois y Missouri. Continúa el rastreo y la investigación para determinar la fuente de contaminación, así como productos adicionales que puedan estar relacionados con las infecciones. Se reportan 12 casos de personas enfermas (una con hospitalización).

La lista 2024 integra 7 brotes de ETAs, vinculados con queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca, nueces orgánicas a granel 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). (05 de junio 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 retiro de leche cruda y crema de vaca de la empresa Raw Farm LLC, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Fuente: FOODPOISONJOURNAL.COM

El 5 de junio de 2024, a través de portal Food Poison Journal se informó la situación actual del retiro de leche cruda y crema de vaca de la empresa Raw Farm LLC iniciado el 24 de octubre de 2023, por posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente se menciona que, los productos potencialmente afectados son: “Raw Whole Milk”, en envases de 128, 64 y 32 oz y “Raw Heavy Cream”, en envases de 16 oz. Estos se distribuyeron en el estado de California. En octubre de 2023 se habían reportado 16 enfermedades asociadas con el consumo de los productos, de los cuales 9 correspondían al condado de San Diego y 7 al condado de Orange.

El comunicado precisa que, la Agencia de Salud y Servicios Humanos del Condado de San Diego, ha informado 3 casos adicionales de enfermedad, vinculados con los productos referidos; con lo que suman 12 los casos de personas enfermas en ese condado (3 de ellas fueron hospitalizadas). Por su parte, el número de personas enfermas en el condado de Orange permanece igual (7). Por lo tanto, se actualiza a 19 la cantidad de casos de personas enfermas, asociados con el consumo de los productos en comento.

Adicionalmente, se resalta que la Agencia de Atención Médica del condado de Orange (HCA), el Departamento de Salud Pública de California (CDPH) y el Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA) continúan su investigación sobre el retiro referido.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Food Poison Journal. (05 de junio de 2024). Raw Milk Salmonella Lawsuits Filed in California. Recuperado de:
<https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/raw-milk-salmonella-lawsuits-filed-in-california/>
<https://foodpoisonbulletin.com/2023/raw-farm-recalls-raw-milk-and-cream-for-salmonella-in-ca/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 4 de junio de 2024 se notificó que, con base en una inspección interna de una empresa, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.

Se precisa que se identificó una concentración de 3.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 2.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb. El hecho se clasificó como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la aplicación de tratamiento físico al producto, e informar a otras instancias de Países Bajos.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuate de Argentina. 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). (4 de junio de 2024). NOTIFICATION 2024.4317. Aflatoxins B1 in groundnuts kernels from Argentina. Recuperado de:

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/689198>