



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



12 de junio de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Situación actual de la investigación sobre el brote de <i>Salmonella</i> spp. vinculado con pepino.....	2
EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	3
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos de América.....	5



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Situación actual de la investigación sobre el brote de *Salmonella* spp. vinculado con pepino.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 12 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) publicó la actualización de la investigación sobre un brote multiestatal de *Salmonella* spp., potencialmente vinculado con el consumo de pepino de la compañía Fresh Start Produce Sales, Inc. (de Delray, Florida).

Como antecedente, cabe resaltar que el brote referido fue notificado el pasado 5 de junio, por la FDA y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA.

Se señala que, al 12 de junio, se han contabilizado 196 casos de personas infectadas con *Salmonella* Africana, en 28 estados y el Distrito de Columbia; de 185 entrevistadas, 63 (74%) informaron haber comido pepinos. Se ha confirmado que el producto fue enviado previamente a centros de distribución minoristas, mayoristas y de servicios de alimentos, ubicados en los estados de: Alabama, Florida, Georgia, Illinois, Maryland, Carolina del Norte, Nueva Jersey, Nueva York, Ohio, Pensilvania, Carolina del Sur, Tennessee, Virginia y Virginia Occidental; y se resalta que pudo haber sido comercializado en otros estados.

Así mismo, se menciona que la FDA continúa con la investigación para determinar si este brote está relacionado con uno de *Salmonella* Braenderup, el cual engloba 185 casos de infecciones, en 24 estados de EUA. Los brotes son similares en cuanto a lugares y tiempos de ocurrencia de las enfermedades.

Por otro lado, se indica que, como parte de la investigación sobre *Salmonella* Africana, el Departamento de Agricultura de Pensilvania colectó muestras de pepino de varios establecimientos minoristas de dicho estado, determinando en una muestra (proveniente de la empresa referida) a *Salmonella* Bareilly (cepa que no coincide con algún brote en curso).

En el contexto nacional, México ha importado pepino 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 microbiológicos.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). (12 de junio de 2024). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Cucumbers (June 2024). https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-cucumbers-june-2024?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN EN JEFE



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



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

El 11 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, seis 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 continúa con 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 continúa con 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 el rastreo para determinar la fuente de contaminación; y continúa con la inspección *in situ*, así como con la colecta 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 el rastreo para determinar la fuente de contaminación; y continúa con la inspección *in situ*, así como con la colecta y análisis de muestras. Se reportan 12 casos de personas enfermas (7 con



DIRECCIÓN EN JEFE

hospitalización), en dos estados de EUA. La compañía Gibson Farms Inc. (de Hollister, California), identificada como proveedora común, había distribuido el producto a 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 incluye paquetes de albahaca orgánica de las marcas Infinite Herbs (2.5 onzas) y Melissa (2 y 4 onzas); 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 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 (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:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (11 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#traceback-initiated

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América.



Fuente: DIARIODESEVILLA.ES

El 12 de junio de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Países Bajos, se detectaron aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América (EUA).

Se precisa que, en dos muestras, se identificaron concentraciones de 12.2 y 5.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1, y 12.6 y 5.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - 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; en una muestra más se determinaron 2.7 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1. Los hechos se clasificaron como notificación de información para atención y notificación de alerta; y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas aplicadas fueron el tratamiento físico del producto y la notificación al consignatario.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuete 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.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (12 de junio de 2024). NOTIFICATION 2024.4519 Aflatoxins (B1 = 12.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb) in groundnut kernels from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/690503>

NOTIFICATION 2024.4511 Aflatoxine B1 Groundnut from United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/690433>

NOTIFICATION 2024.4510 Aflatoxin B1 in raw groundnuts from the USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/690619>