



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



20 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 de la investigación sobre niveles altos de plomo en niños, vinculados con puré de manzana. 4

EUA: CDC notifican finalización del brote de *Salmonella* spp., vinculado con albahaca orgánica fresca..... 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 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 (5), se desglosan en la lista siguiente:

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

- Brote de **Salmonella Typhimurium**, vinculado a **un producto aún no identificado** (19/06/2024): La investigación de la FDA está en curso. Se registran 47 casos de personas enfermas.
- 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 185 casos de personas enfermas en 24 estados. 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, (el 5 de junio la FDA emitió un aviso de brote vinculado a este alimento).
- 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; por lo cual, el Departamento de Agricultura de Pensilvania recolectó muestras de pepino retirado de la empresa Fresh Start



DIRECCIÓN EN JEFE

Produce Sales, Inc., (de Delray, Florida); obteniendo resultados positivos para *Salmonella* Bareilly (que no coincide con ningún brote en curso). Se reportan 196 casos de personas enfermas en 28 estados y el Distrito de Columbia.

- 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 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.

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 y cuatro 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). (20 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



EUA: Situación actual de la investigación sobre niveles altos de plomo en niños, vinculados con puré de manzana.



Fuente: FOODSAFETYNEWS.COM

El 19 de junio de 2024, a través del portal Food Safety News y con base en información de Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos de América (EUA), se informó la situación actual de la investigación sobre niveles altos de plomo en niños, vinculados con el consumo de puré de manzana.

Se refiere un total de 519 casos de intoxicación por plomo en niños, según datos de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC); por su parte, la FDA recopiló 90 informes de incidentes adversos. El brote abarcó 44 estados de EUA.

El comunicado señala que la FDA ha emitido una Carta de Advertencia a Dollar Tree Inc., debido a deficiencias en el proceso de retiro de las bolsas de puré de manzana con canela (marca WanaBana, vinculadas con la intoxicación por plomo); estas fueron detectadas por funcionarios de salud pública de muchos estados de EUA, quienes continuaban encontrando el producto en los estantes de las tiendas de la compañía. La FDA ha pedido a esta que responda dentro de los 15 días posteriores a la recepción de la carta, indicando las acciones específicas que ha implementado para evitar que se repita la situación anterior.

Se menciona que la agencia también ha incluido a la empresa Negasmart (distribuidora de la canela utilizada en el puré de manzana contaminado, que opera bajo el nombre de Sánchez Obando Alexander Ricardo), en distintas alertas de importación (p. ej. 99-47 sobre productos que parecen estar adulterados; y 99-42 sobre productos contaminados con metales pesados). Adicionalmente, la FDA sumó a la Alerta 99-42 a Austrofood S.A.S, empresa encargada de elaborar el producto contaminado.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario; 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.

Referencia: Food Safety News (19 de junio de 2024). FDA warns Dollar Tree Inc. about its failure to remove recalled applesauce from its stores. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/06/fda-warns-dollar-tree-inc-about-its-failure-to-remove-recalled-applesauce-from-its-stores/>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: CDC notifican finalización del brote de *Salmonella* spp., vinculado con albahaca orgánica fresca.



El 19 de junio de 2024, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de Estados Unidos de América (EUA), notificaron la finalización del brote de *Salmonella* spp. vinculado con el consumo de albahaca orgánica fresca, en ese país.

Como antecedente, se refiere que los datos epidemiológicos y de rastreo mostraron que la albahaca orgánica de la marca Infinite Herbs podría haber estado contaminada con *Salmonella* spp. y haber enfermado a las personas, por lo que fue retirada del mercado.

Se precisa que el brote ha finalizado, con un recuento total de 36 personas enfermas (4 hospitalizaciones y 0 fallecimientos), en los siguientes 14 estados de EUA (se indica el número de casos): Connecticut (1), Florida (7), Georgia (1), Illinois (2), Kansas (1), Massachusetts (5), Michigan (3), Minnesota (6), Missouri (2), Nueva Jersey (1), Carolina del Norte (1), Rhode Island (2), Texas (1) y Wisconsin (3). Así mismo, se indica que la albahaca retirada del mercado ya no está disponible para la venta y ya han pasado las fechas de caducidad de la misma. Por lo anterior, el estatus de la investigación sobre el brote se declara: cerrada.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de albahaca 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:

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) (19 de junio de 2024). *Salmonella* Outbreak Linked to Fresh Basil. <https://www.cdc.gov/salmonella/basil-04-24/index.html>
<https://foodpoisoningbulletin.com/2024/infinite-herbs-basil-salmonella-outbreak-ends-with-36-sick/>