



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**27 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: Retiro de atún aleta amarilla, por detección de altos niveles de histamina. .....	4
EUA: EPA publica instrumentos regulatorios sobre el uso de insecticidas a base de clorpirifos.....	5



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



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

El 26 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 FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. Se registran 53 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 de EUA. 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 ambos brotes se relacionan con el mismo alimento (posiblemente pepino, pues 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 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 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. Al respecto, se refiere que el Departamento de Agricultura de Pensilvania colectó muestras de pepino, retirado del mercado



## DIRECCIÓN EN JEFE

por la empresa Fresh Start Produce Sales, Inc. (de Delray, Florida), obteniendo resultados positivos para *Salmonella* Bareilly (que no coincide con algún 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 de las nueces, había distribuido el producto a múltiples tiendas de alimentos naturales y cooperativas, ubicadas 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 (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). (26 de junio de 2024). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery#traceback-initiated](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery#traceback-initiated)

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **EUA: Retiro de atún aleta amarilla, por detección de altos niveles de histamina.**



Imagen: <https://dmplast.mx/>

El 27 de junio de 2024, a través del portal Food Safety News, se informó que la empresa Fresh Catch Inc. (de Los Ángeles, California, EUA), está retirando atún aleta amarilla, del mercado, debido a la detección de altos niveles de histamina.

La histamina es una toxina perteneciente al grupo de las aminas biógenas, producida por una gran diversidad de bacterias que contaminan la carne de pescado; los niveles altos de la misma pueden ocasionar intoxicación en los consumidores.

El comunicado señala que el producto mencionado corresponde a: Yellowfin Tuna (atún aleta amarilla), envasado en cajas de cartón (una pieza por caja), códigos PO# 461079 y PO# 111097, producido y comercializado por la compañía referida; este fue distribuido previamente en el estado de California. Se precisa que la cantidad potencialmente contaminada es de 716 lbs (325 kg). De acuerdo con información de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, el retiro inició el 12 de junio de 2024 y se encuentra en curso.

Adicionalmente, como acción precautoria, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros químicos.

#### Referencia:

Food Safety News (27 de junio de 2024). Yellowfin Tuna recalled in California over high histamine levels. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/06/yellowfin-tuna-recalled-in-california-over-high-histamine-levels/>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: EPA publica instrumentos regulatorios sobre el uso de insecticidas a base de clorpirifos.**



Fuente: PORTALFRUTICOLA.COM

A través del portal AgNews, el 26 de junio de 2024, se dio a conocer que la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA) emitió la versión final de una 'Orden de Cancelación' y una "Orden de Existencias en Inventario", para determinadas formulaciones de insecticidas a base del ingrediente activo clorpirifos.

Como antecedente, se refiere que, el 5 de febrero del año en curso, la EPA emitió un Aviso de Corrección Técnica al Código de Regulaciones Federales (CFR Título 40, Parte 180), a fin de dar a conocer el re-establecimiento de las tolerancias del clorpirifos (con restricciones geográficas), solo para 11 cultivos: alfalfa, manzana, espárragos, cereza, cítricos, algodón, durazno, soya, fresa, remolacha azucarera y trigo.

Se precisa que, derivado de lo anterior, la EPA ha aceptado solicitudes de por parte de ciertas empresas formuladoras de insecticidas a base de clorpirifos, para cancelar o modificar voluntariamente los registros de sus productos, y ya ha publicado la versión final de una Orden de Cancelación para algunos de estos. Adicionalmente, la Agencia ha emitido una "Orden de Existencias en Inventario", mediante la cual autoriza la venta, distribución (hasta el 30 de abril de 2025) y uso (hasta el 30 de junio de 2025) de las existencias de los productos a base clorpirifos, en cultivos diferentes a los 11 referidos.

Finalmente, se destaca que la EPA planea emitir (para comentarios públicos) una Propuesta de Decisión Provisional (PID), sobre insecticidas a base de clorpirifos, a principios de 2025.

Cabe señalar que en Mexico se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias:

AgNews. (26 de junio de 2024). US EPA issues final cancellation order and updates to existing stocks provisions for several chlorpyrifos products. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---50569.htm>  
<https://www.epa.gov/ingredients-used-pesticide-products/frequently-asked-questions-about-current-status-chlorpyrifos>  
<https://www.regulations.gov/docket/EPA-HQ-OPP-2022-0223/document>  
<https://www.federalregister.gov/documents/2024/02/05/2024-02153/chlorpyrifos-reinstatement-of-tolerances>