



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**21 de marzo de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
México: Autoridades de salud de Aguascalientes registran el primer caso de detección de clenbuterol, en carne.....	4
EUA: EWG publica lista de los 12 productos agrícolas más contaminados con residuos de plaguicidas. ....	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 marzo de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, tres 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 ***Escherichia coli* O157:H7**, vinculado a **queso cheddar crudo** (20/02/2024): continua el rastreo, así como la recolección y análisis de muestras; se reportan 11 casos de personas enfermas (5 hospitalizaciones).
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a **queso fresco y tipo cotija** (24/01/2024): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras; se reportan 26 casos de personas enfermas (23 hospitalizaciones, 2 muertes). Asimismo, el 20 de febrero de 2024, Rizo Lopez Foods Inc. proporcionó una lista de establecimientos que recibieron sus productos.
- Niveles altos de **plomo**, vinculados a **puré de manzana** (08/11/2023): continúa el rastreo, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras; se reportan 126 casos de personas enfermas. El aviso se actualizó para dar recomendaciones a los consumidores.

La lista 2024 integra 2 brotes de ETAs, vinculados con queso fresco, tipo cotija y cheddar crudo; sin embargo, aún queda activo 1 brote de 2023, vinculado con puré de manzana.

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



## DIRECCIÓN EN JEFE

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 (FDA). (20 de marzo de 2024). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **México: Autoridades de salud de Aguascalientes registran el primer caso de detección de clenbuterol, en carne.**



Fuente: MILENIO.COM

El 21 de marzo de 2024, a través del portal Hidrocálido Digital y con base en información de la Dirección de Regulación Sanitaria del Instituto de Servicios de Salud del Estado de Aguascalientes (ISSEA), se comunicó el registro del primer caso (del presente año) de detección de clenbuterol, en carne.

Como antecedente, se menciona que el uso del clenbuterol está prohibido en la engorda de ganado, ya que los productos cárnicos contaminados con esta sustancia provocan intoxicaciones en quienes los consumen.

El comunicado menciona que el ISSEA detectó la carne contaminada con clenbuterol en un rastro de Aguascalientes (no se precisa la ubicación). Derivado de lo anterior, las medidas adoptadas incluyeron: activación de protocolos sanitarios y de inocuidad, decomiso y destrucción del producto contaminado, y elaboración de un informe de trazabilidad de los animales. Se subraya que la carne contaminada no fue distribuida para su comercialización.

Finalmente, se destaca la detección oportuna del anabólico y la inmediata intervención del ISSEA, con lo cual dicha institución reafirma su compromiso con la vigilancia sanitaria y la inocuidad agroalimentaria, en los rastros del estado.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA cuenta con el Programa Proveedor Confiable Libre de Clenbuterol, el cual es parte del esquema de Certificación en Buenas Prácticas de Producción de Carne de ganado bovino en confinamiento, y tiene como objetivo producir alimentos inocuos, en beneficio de los consumidores, así como fortalecer el acceso de los productos cárnicos a mercados nacionales e internacionales.

Referencia:

Hidrocálido Digital. (21 de marzo de 2024). Reaparece el clenbuterol. Recuperado de: <https://www.hidrocaldodigital.com/reaparece-el-clenbuterol/>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: EWG publica lista de los 12 productos agrícolas más contaminados con residuos de plaguicidas.**



Imagen: Food Safety Magazine

A través del portal Food Safety Magazine, el 20 de marzo de 2024, se comunicó que la organización sin fines de lucro denominada Grupo de Trabajo Ambientalista (EWG), de EUA, publicó la lista de los 12 productos agrícolas más contaminados con residuos de plaguicidas (conocida como 'Docena Sucia').

La lista de productos de la Docena Sucia incluye: 1. Fresa, 2. Espinaca, 3. Col rizada y hojas de mostaza, 4. Uva, 5. Duraznos, 6. Pera, 7. Nectarina. 8. Manzana, 9. Pimiento morrón y chile, 10. Cereza, 11. Arándano y 12. Ejote.

Según el comunicado, la guía 2024 incluye datos de 47,510 muestras de 46 frutas y verduras, en las que se detectaron 254 ingredientes activos, siendo fludioxonil, piraclostrobina, boscalid y pirimetanil los más frecuentes. Se precisa que 75% de los productos frescos analizados contenían residuos de plaguicidas potencialmente dañinos para la salud humana; en el caso particular de la Docena Sucia, la proporción de muestras contaminadas fue de 95%.

Finalmente, se incluye la lista de los '15 limpios', que corresponde a: 1. Aguacate, 2. Maíz dulce, 3. Piña, 4. Cebolla, 5. Papaya, 6. Espárrago (congelado), 7. Espárrago, 8. Melón, 9. Kiwi, 10. Col, 11. Sandía, 12. Hongos, 13. Mango, 14. Camote y 15. Zanahoria.

Cabe señalar que en México 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.

Referencia:

Food Safety Magazine (20 de marzo de 2023). EWG Publishes 2024 Dirty Dozen List of Produce Most Contaminated With Pesticides. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9329-ewg-publishes-2024-dirty-dozen-list-of-produce-most-contaminated-with-pesticides>  
<https://www.ewg.org/foodnews/summary.php#fungicides>