



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



27 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
Canadá: Retiro de hongos enoki, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
Eslovaquia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.....	5
Reino Unido: Retiro de queso por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	6
Internacional: FAO publica informe sobre Sistemas de Alerta Temprana en materia de Inocuidad Alimentaria.....	7

DIRECCIÓN EN JEFE



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



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

El 27 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, dos 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 **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 136 casos de personas enfermas. El aviso se actualizó para dar recomendaciones a los consumidores.

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de **Escherichia coli O157:H7**, vinculado a **queso cheddar crudo** (20/02/2024): el brote terminó y la investigación ha finalizado.

La lista 2024 integra 1 brotes de ETAs, vinculados con queso fresco, tipo cotija; 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 Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.



DIRECCIÓN EN JEFE

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



Canadá: Retiro de hongos enoki, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: CFIA

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 26 de marzo de 2024, se dio a conocer que la empresa Goldenway International Trade Co. Ltd. está retirando del mercado hongos enoki, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El retiro derivó de resultados de pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena.

Se señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Enoki Mushroom”, en paquetes de 200 g, Código Universal del Producto (UPC) 8 807076 001670. Este fue vendido en las provincias de Ontario y Quebec (y posiblemente en otros territorios de Canadá). Se precisa que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del mismos.

Finalmente, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

En el contexto nacional, México no ha importado hongos enoki procedentes de Canadá. 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:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (26 de marzo de 2024). Enoki Mushroom recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/enoki-mushroom-recalled-due-to-listeria-monocytogenes-3>



Eslovaquia: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 22 de marzo de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Eslovaquia detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.

Se precisa que se identificaron concentraciones de 2.6 y 2.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Eslovaquia es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y destrucción del producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuate 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.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de marzo de 2024). NOTIFICATION 2024.2244. Aflatoxin B1 in peanuts from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/671778>



DIRECCIÓN EN JEFE



Reino Unido: Retiro de queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Etiqueta de los productos. Fuente: FSA

El 26 de marzo de 2024, la Agencia de Normas Alimentarias (FSA) de Reino Unido, comunicó que la empresa Morrison's está retirando del mercado queso (madurado) de leche de vaca, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Los quesos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta:

“FORMAGGIO STAGIONATO DA LATTE DI VACCA”, marca The Best Taleggio, en paquetes de 200 g, con fecha de caducidad 14 de abril de 2024.

Finalmente, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha importado varios tipos de queso de Reino Unido. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Agencia de Normas Alimentarias (FSA). (26 de marzo de 2024). Morrison's recalls The Best Taleggio because of possible contamination with *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-11-2024>



Internacional: FAO publica informe sobre Sistemas de Alerta Temprana en materia de Inocuidad Alimentaria.



Fuente: FOODSAFETYNEWS.COM

A través del portal Food Safety News, el 20 de marzo de 2024, se dio a conocer que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en colaboración con científicos de la Universidad de Wageningen (Países Bajos) y la Universidad de Newcastle (Reino Unido), han publicado un informe sobre 'Sistemas de Alerta Temprana en materia de Inocuidad Alimentaria', con el fin de promover el desarrollo internacional de herramientas de vanguardia.

Como antecedente se menciona que, para la elaboración del informe, se recopiló información de 40 estudios originales y 57 revisiones, publicados entre 2013 y 2022, y se destaca la importancia de priorizar el uso de los Sistemas de Alerta Temprana, mediante el uso de herramientas digitales actuales.

El comunicado señala que el documento proporciona información referente a las aplicaciones de Inteligencia Artificial (IA), Big Data (macrodatos) e Internet de las cosas (IoT) en el desarrollo de herramientas de alerta temprana e identificación de riesgos. Adicionalmente, aborda los retos socioeconómicos y técnicos para la implementación de dichas herramientas, así como las recomendaciones de los investigadores ante tal panorama, a saber: intercambio de datos y colaboración entre las organizaciones internacionales (mediante la armonización de métodos de recopilación de datos y el establecimiento de plataformas y bases de datos); creación de infraestructuras adecuadas de TIC, comunicaciones móviles y conectividad; garantizar una ciberseguridad sólida; y generar una legislación adecuada sobre los datos de inocuidad de los alimentos y su protección.

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.

Referencia: Food Safety News. (20 de marzo de 2024). Scientists review early warning tools for food safety. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/03/scientists-review-early-warning-tools-for-food-safety/>

<https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1541-4337.13296>