



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



2 de mayo de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos..... 2

EUA: Avances en la investigación sobre la inocuidad de la carne de ganado vacuno, con relación al brote de Influenza Aviar H5N1..... 4

EUA: Retiro de nuez, por posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.5



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



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

El 1 de mayo de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos de América, 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 ***Escherichia coli* O157:H7**, vinculado a **nueces orgánicas a granel** (17/04/2024): continúan las investigaciones de rastreo y para determinar la fuente de contaminación. Se reportan 12 casos de personas enfermas (siete con hospitalización). 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 se amplió para incluir paquetes de albahaca orgánica de 2 y 4 onzas, de la marca Melissa (en adición a los de 2.5 onzas, de la marca Infinite Herbs); 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 y la investigación 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).

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.
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a **queso fresco y tipo cotija** (24/01/2024): el brote terminó y la investigación ha finalizado.



DIRECCIÓN EN JEFE

La lista 2024 integra 4 brotes de ETAs, vinculados con queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca y nueces orgánicas a granel.

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:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (1 de mayo 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

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Avances en la investigación sobre la inocuidad de la carne de ganado vacuno, con relación al brote de Influenza Aviar H5N1.



Imagen: <https://www.interempresas.net/>

El 1 de mayo de 2024, el Servicio de Inspección en Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-APHIS), informó los avances en la investigación para verificar la inocuidad de la carne de ganado vacuno, por el brote de Influenza Aviar H5N1 en ganado lechero.

Al respecto, se señala que el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS), USDA-APHIS y el Servicio de Investigación Agrícola (ARS) del USDA, están trabajando en tres estudios, cuyos avances son los siguientes:

1. En análisis por PCR, de muestras de carne molida colectadas en establecimientos de venta al por menor de los estados afectados, no se encontraron partículas virales.
2. El FSIS está colectando muestras de carne en instalaciones de sacrificio de vacas lecheras de desecho (enviadas ahí por mostrar patologías sistémicas), las cuales serán analizadas por PCR, para descartar presencia de partículas virales.
3. El Servicio de Investigación Agrícola (ARS) del USDA llevará a cabo un estudio para evaluar los efectos de la cocción de la carne molida, sobre la reducción de la carga viral.

Se menciona que los resultados de los estudios se publicarán tan pronto como estén disponibles.

En el contexto nacional, durante 2023 México importó carne de bovino de EUA. 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:

Servicio de Inspección en Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) (1 de mayo de 2024). Updates on H5N1 Beef Safety Studies. <https://www.aphis.usda.gov/livestock-poultry-disease/avian/avian-influenza/hpai-detections/livestock/h5n1-beef-safety-studies>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de nuez, por posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.



Producto retirado. Fuente: FDA

El 1 de mayo de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA informó que la empresa Gibson Farms Inc. está retirando del mercado nuez sin cáscara, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Escherichia coli* O157:H7.

El retiro inició después de que la empresa fuera notificada por los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) sobre 12 casos de personas enfermas, presuntamente relacionados con el consumo del producto.

Se precisa que el producto retirado tiene los siguientes datos en la etiqueta: marca 'Organic Light Halves and Pieces', en cajas a granel de 25 libras, lotes 3325-043 y 3341-501. Estas se vendieron a distribuidores ubicados en los estados de California y Washington. Se precisa que Gibson Farms Inc. ha solicitado a sus consignatarios que dejen de vender las existencias correspondientes a los lotes referidos, y que las devuelvan (junto con los productos retirados) a su almacén de Hollister, California.

Adicionalmente, se menciona que se está llevando a cabo una investigación completa, para determinar la fuente de la contaminación.

En el contexto nacional, durante 2023 México importó nuez sin cáscara 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 (FDA). (1 de mayo de 2024). Gibson Farms Voluntarily Recalls Organic Light Halves and Pieces Shelled Walnuts Because of Possible Health Risk. <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/gibson-farms-voluntarily-recalls-organic-light-halves-and-pieces-shelled-walnuts-because-possible?permalink=18CDF2F4FD7F61CA88EC5DC5412BAF4410120D757C421F276028A6C3F5426783>