



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**10 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
España: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América. ....	4
Internacional: Codex Alimentarius acuerda nuevos límites máximos de metales pesados y ciguatera en alimentos. ....	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 9 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 para determinar la fuente de contaminación. Se reportan 12 casos de personas enfermas (7 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).

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



## DIRECCIÓN EN JEFE

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). (8 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](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)



## DIRECCIÓN EN JEFE



### España: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos de América.



Imagen: <https://blogagricultura.com/>

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 9 de mayo de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de España detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos de América (EUA).

Se precisa que se identificó una concentración de  $>24.0 \mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y la misma de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en España son de 2 y 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida aplicada fue la retención oficial y rechazo del cargamento.

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). (9 de mayo de 2024). NOTIFICATION 2024.3713. Aflatoxin B1 and total Aflatoxins in peanuts from United States

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/682704>



## Internacional: Codex Alimentarius acuerda nuevos límites máximos de metales pesados y ciguatera en alimentos.



El 10 de mayo de 2024, a través del portal Food Safety News (FSN), se informó que, en la última reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (celebrada en Panamá, el pasado mes de abril), se establecieron límites máximos permisibles (LMP) de metales pesados y ciguatera, en alimentos.

El comunicado señala que se acordaron nuevos LMP de plomo en diversos productos agrícolas, incluyendo: quinoa, arilo seco, semillas secas, rizomas, raíces secas, galanga, corteza seca, partes florales secas, las frutas, bayas secas, pimienta y zumaque; para el primer caso, se precisa que los nuevos LMP de cadmio y plomo fueron de 0.15 mg/kg y 0.2 mg/kg, respectivamente. Asimismo, se atendió el proyecto de código de prácticas/directrices para prevenir y reducir la intoxicación por ciguatera, el cual fue remitido a la reunión principal de la Comisión del Codex Alimentario de Suiza, a efectuarse en noviembre.

También se menciona que se contempla actualizar el código de prácticas para el control de malezas, a fin de prevenir y reducir la contaminación con alcaloides de pirrolizidina en alimentos y piensos. También se desarrollará un código de prácticas para prevenir y reducir la presencia de alcaloides de tropano en los alimentos. Estos temas se discutirán en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, prevista para junio de 2025.

Finalmente, se indica que, a fin de apoyar los esfuerzos del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), se solicitarán datos sobre detecciones de: alcaloides de tropano en alimentos y piensos, en diferentes etapas de producción; aflatoxinas en diversos cereales y en cacahuate; y plomo en especias, cortezas secas y hierbas culinarias secas.

Referencia:

Food Safety News. (10 de mayo de 2024). Codex meeting covers heavy metal levels and Ciguatera. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/05/codex-meeting-covers-heavy-metal-levels-and-ciguatera/>