



Agricultura
Secretaría de Agricultura
y Desarrollo Rural



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
SEGURIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



7 de noviembre 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 queso fresco italiano, por posible contaminación con *Escherichia coli*..... 4

Argentina: Ministerio de Salud alerta por brote de triquinosis en la provincia de Córdoba, vinculado a productos de carne de cerdo..... 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 6 de noviembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos [ETAs].

Conforme a la última actualización, 11 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (11), se desglosa en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento [fecha de publicación].

- Brote de *Escherichia coli* O121:H19, vinculado a un **producto aún no identificado** [06/11/2024]: La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 33.
- Brote de *Escherichia coli* O26:H11, vinculado a un **producto aún no identificado** [30/10/2024]: La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas es de 9.
- Brote de *E. coli* O157:H7, vinculado a cebolla [23/10/2024]: Se determinó que las cebollas en rodajas que se sirven en McDonald's son la fuente probable de este brote, por lo que la compañía proveedora [Taylor Farms] inició un retiro voluntario de cebollas amarillas. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 90 y el de hospitalizados en 27 (con un fallecimiento).
- Brote de *Listeria monocytogenes*, vinculado a un **producto aún no identificado** [23/10/2024]: La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación y la inspección *in situ*; así mismo, ha iniciado la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 4.
- Brote de *Salmonella* Thompson, vinculado a un **producto aún no identificado** [17/10/2024]: La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas se ajustó de 27 a 25.
- Brote de *Salmonella* Liverpool, vinculado a un **producto aún no identificado** [09/10/2024]: La FDA ha emitido recomendaciones sobre el manejo adecuado de alimentos para mantener su inocuidad. El número de casos de personas enfermas se mantiene en 3.



DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote de *E. coli* O157:H7, vinculado a un **producto aún no identificado** [28/08/2024]: La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 28.

B. Casos en etapa final o de cierre [fecha de publicación].

- Brote de *L. monocytogenes*, vinculado a un **producto aún no identificado** [21/08/2024]: El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas es de 4.
- Brote de *Cyclospora cayetanensis*, vinculado a un **producto aún no identificado** [07/08/2024]: El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas es de 61.
- Brote de *C. cayetanensis*, vinculado a un **producto aún no identificado** [31/07/2024]: El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó a 47.
- Brote de *Salmonella* Typhimurium, vinculado a un **producto aún no identificado** [19/06/2024]: El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas es de 90.

La lista 2024 integra 20 brotes de ETAs, vinculados con: queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca, nueces orgánicas a granel, mezcla de ensalada en bolsa, mango, pepino, cebolla, huevo y 11 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 (SRRRC), 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 SRRRC 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 Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [6 de noviembre 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



Canadá: Retiro de queso fresco italiano, por posible contaminación con *Escherichia coli*.



Fuente: Foodsafetynews.com

El 5 de noviembre de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa CTS Foods está retirando del mercado queso fresco italiano, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Escherichia coli*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos: Burratina (Soft Italian Fresh Cheese with Creamy Center), marca Dal Molise, en paquetes de 200 gramos, Código UPC 8 033344 969896; se incluyen todos los lotes. Este producto fue distribuido en las provincias de Alberta, Columbia Británica, Ontario y Quebec, para venta al menudeo.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Italia. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, 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 Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) [5 de noviembre de 2024]. Dal Molise brand Burratina (Soft Italian Fresh Cheese with Creamy Center) recalled due to generic *E. coli*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/dal-molise-brand-burratina-soft-italian-fresh-cheese-creamy-center-recalled-due-0>

DIRECCIÓN EN JEFE



Argentina: Ministerio de Salud alerta por brote de triquinosis en la provincia de Córdoba, vinculado a productos de carne de cerdo.



Fuente: PORCINEWS.COM.

El 5 de noviembre de 2024, a través del Diario Uno, se dio a conocer que el Departamento de Zoonosis del Ministerio de Salud de Argentina ha alertado a la población, por un brote de triquinosis en la provincia de Córdoba, vinculado con productos de carne de cerdo.

Como antecedente, se menciona que la triquinosis es una enfermedad zoonótica y endémica de Argentina [enfermedad infecciosa que pasa de un animal a humanos y se presenta de manera constante en ese país], la cual es provocada por el consumo de carne infectada con el parásito *Trichinella* spp..

El comunicado precisa que el número de casos registrados de personas enfermas es de 41 (3 de ellas hospitalizadas), en cinco localidades de la provincia de Córdoba: Córdoba (14), Río Cuarto (6), Costa Sacate (17), las Arrias (2) y los Molinos (2). El brote en comento se ha vinculado a productos de carne de cerdo adquiridos en comercios de las localidades referidas.

Por lo anterior, se insta a la población a no consumir tales productos sin la debida inspección sanitaria, sino desecharlos. Adicionalmente, se menciona que el Departamento de Zoonosis, los municipios de las localidades afectadas, la Dirección General de Fiscalización y Control [del Ministerio de Bioagroindustria], el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria [SENASA] y la Secretaría de Alimentos, continuarán con la investigación del brote.

En el contexto nacional, México ha importado carne de Argentina. Cabe señalar que en México 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.

Referencias: Diario Uno [05 de noviembre de 2024]. Un brote de triquinosis ha provocado alarma sanitaria en Córdoba: 41 casos. Recuperado de: <https://www.diariouno.com.ar/sociedad/un-brote-triquinosis-ha-provocado-alarma-sanitaria-cordoba-41-casos-n1370304>

La Voz [07 de noviembre de 2024]. Salud. Brote de triquinosis en Córdoba: detectaron 41 casos en distintas localidades. Recuperado de: <https://www.lavoz.com.ar/ciudadanos/regionales/brote-de-triquinosis-en-cordoba-detectaron-41-casos-en-distintas-localidades/>

El Destape [06 de noviembre de 2024]. Alerta sanitaria por un brote de triquinosis en Córdoba: detectaron 41 casos en cinco localidades. Recuperado de: <https://www.eldestapeweb.com/sociedad/enfermedades/alerta-sanitaria-por-un-brote-de-triquinosis-en-cordoba-detectaron-41-casos-en-cinco-localidades-2024116135448>