



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**14 de noviembre de 2024**

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	<b>2</b>
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	<b>4</b>
EUA: Situación actual de la investigación del brote de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 vinculado con cebolla.....	<b>5</b>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



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



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

El 14 de noviembre de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, 9 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (8), se desglosa en la lista siguiente:

### A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de *Escherichia coli* O157:H7, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/11/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 18.
- Brote de *E. coli* O121:H19, vinculado a un **producto aún no identificado** (06/11/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 33 a 37.
- Brote de *E. 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 se mantiene en 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) continúa con el retiro voluntario de cebollas amarillas. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 90 a 104, y el de hospitalizados en 27 a 34 (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* y la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 4.
- 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.
- Brote de *E. coli* O157:H7, vinculado a un **producto aún no identificado** (28/08/2024): La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 28.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

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

- Brote de *Salmonella* Thompson, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/10/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 25.
- Brote de *L. monocytogenes*, vinculado a un **producto aún no identificado** (21/08/2024): El brote ha finalizado y la investigación se ha cerrado. El número final de casos registrados de personas enfermas fue de 4.
- Brote de *Cyclospora cayetanensis* (07/08/2024): El brote ha finalizado y la investigación se ha cerrado. El número final de casos registrados de personas enfermas fue de 62. Se identificó a la **ensalada de camarones** elaborada con ingredientes de productos frescos, como fuente del brote.
- Brote de *C. cayetanensis* (31/07/2024): El brote ha finalizado y la investigación se ha cerrado. El número final de casos registrados de personas enfermas fue de 49. Se identificó al **perejil importado**, como fuente del brote.
- Brote de *Salmonella* Typhimurium (19/06/2024): El brote ha finalizado y la investigación se ha cerrado. El número final de casos registrados de personas enfermas fue de 90. Se identificó al **chile jalapeño**, como fuente del brote.

La lista 2024 integra 21 brotes de ETAs, vinculados con: queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca, nueces orgánicas a granel, mezcla de ensalada de vegetales en bolsa, mango, pepino, cebolla, huevo, ensalada de camarones, perejil, chile jalapeño y 8 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 (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 Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [14 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](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen: PortalFrutícola.com

El 13 de noviembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención

sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- **Jesus Ramírez Cruz**, por detección de **difenoconazol**, **pirimetanil**, **flutriafol** y **fluopicolida** en **cilantro** originario de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 12/11/2024).
- **Mauricio Jiménez Sarniento**, por detección de **metamidofos** y **carbendazim** en **tomate** originario de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 13/11/2024).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señala: carbendazim, en tomate. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señala: difenoconazol, pirimetanil, flutriafol y fluopicolida, en cilantro; y metamidofos, en tomate.

Las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, ni en el **Directorio de Empresas certificadas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** en el cultivo de cilantro del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizados al 30 de septiembre y 31 de octubre de 2024, respectivamente.

Durante 2024, se han registrado 136 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [13 de noviembre de 2024]. Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_258.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)



EUA: Situación actual de la investigación del brote de *Escherichia coli* O157:H7 vinculado con cebolla.



Imagen: <https://la.hazera.com>

El 13 de noviembre de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó la situación actual de la investigación del brote de *Escherichia coli* O157:H7 vinculado con cebollas producidas por la compañía Taylor Farms (Colorado) y servidas en los restaurantes McDonald.

Se precisa que: a la fecha, se han notificado 104 casos de infección por *E. coli* O157:H7 en 14 estados; de 98 personas con información disponible, 34 han sido hospitalizadas y 4 desarrollaron síndrome urémico hemolítico (SUH; afección grave que puede causar insuficiencia renal); se ha reportado la muerte de un adulto mayor, en Colorado (sin SUH); de 81 personas entrevistadas, 80 (99%) informaron haber comido en McDonald's; 63 mencionaron que su comida contenía cebollas frescas en rodajas. Así mismo, se han realizado retiros del producto en 12 estados de EUA.

Así mismo, se destaca que la FDA ha completado inspecciones *in situ* en una ubicación de las instalaciones de Taylor Farms, en Colorado, y en una unidad de producción de cebolla, de interés, en el estado de Washington.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (13 de noviembre de 2024). Outbreak Investigation of *E. coli* O157:H7: Onions (October 2024). Recuperado de: [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-o157h7-onions-october-2024?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-o157h7-onions-october-2024?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)