



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**29 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.....	2
EUA y Canadá: Retiro de pepino entero por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp....	4
EUA: Retiro de productos de frutas y verduras por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	5
EUA: Actualización del retiro de carne molida debido a posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> O157:H7.....	6
EUA: Científicos publican investigación sobre tratamientos antimicrobianos para reducir <i>Escherichia coli</i> en nuez pecanera.....	7

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



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



El 27 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, 9 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, se desglosa en la lista siguiente:

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

- Brote de *Salmonella* Typhimurium, vinculado a un **producto aún no identificado** [27/11/2024]: La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 63.
- Brote de *E. 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 aumentó de 21 a 25.
- Brote de *E. coli* O121:H19, vinculado a **zanahoria orgánica** [06/11/2024]: La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación y ha iniciado la inspección *in situ* y la colecta de muestras. Se determinó que las zanahorias orgánicas son la fuente probable de este brote, por lo que la compañía Grimmway Farms inició un retiro voluntario el 16 de noviembre del año en curso, de múltiples productos de zanahoria orgánica enteras y baby en bolsas (de diversos tamaños y marcas). Adicionalmente, el pasado 21 de noviembre se amplió el retiro para incluir otros productos de zanahoria. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 39, reportándose 15 personas hospitalizadas y 1 fallecimiento, en 18 estados de EUA.
- 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 se mantiene en 104, y el de hospitalizados en 34 (con un fallecimiento), en 14 estados de EUA.
- 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, la inspección *in situ* y la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 4.

# Inocuidad Agroalimentaria

## 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, la inspección *in situ* y la colecta 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 *E. coli* O26:H11, vinculado a un **producto aún no identificado** (30/10/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos de personas enfermas se mantiene en 9.
- Brote de *Salmonella* Liverpool, vinculado a un **producto aún no identificado** (09/10/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos de personas enfermas se mantiene en 3.
- 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.

La lista 2024 integra 22 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, pepino, chile jalapeño, mango, perejil, ensalada de camarones, huevo, cebolla, zanahoria orgánica y 9 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, 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 productos agropecuarios de origen mexicano.

Referencia:

Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [27 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 y Canadá: Retiro de pepino entero por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 28 de noviembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificaron que la empresa SunFed Produce, LLC (de Río Rico, Arizona) está retirando del mercado pepino entero, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente se menciona que, el retiro derivó de la asociación del producto referido con casos de salmonelosis reportados entre el 12 de octubre y el 15 de noviembre del año en curso.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: pepino entero, marca "SunFed", en contenedores de cartón o en cajas de plástico (blancas y negras), Productor "Agrotato, S.A. de C.V."

Estos fueron distribuidos en EUA en los estados de Alaska, Arizona, Arkansas, California, Colorado, Connecticut, Florida, Idaho, Illinois, Indiana, Kansas, Maryland, Massachusetts, Minnesota, Missouri, Nueva Jersey, Nueva York, Carolina del Norte, Oklahoma, Pensilvania, Tennessee, Texas, Utah, Virginia, Washington y Wisconsin. Así mismo, fueron distribuidos en Canadá en las provincias de Alberta, Columbia Británica, Calgary, Saskatchewan y Ontario. 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 pepino 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.

### Referencias:

Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [28 de noviembre de 2024]. Sunfed Produce, LLC Recalls Whole Fresh American Cucumbers Because of Possible Health Risks Due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sunfed-produce-llc-recalls-whole-fresh-american-cucumbers-because-possible-health-risks-due>

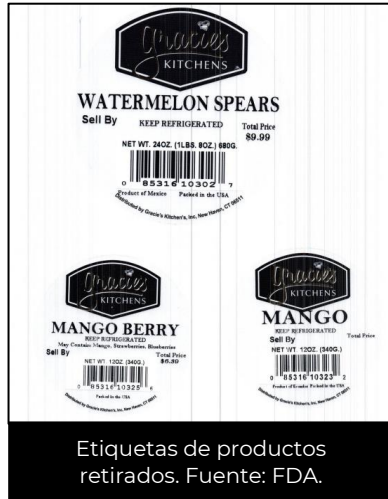
Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) [28 de noviembre de 2024]. SunFed Produce, LLC recalls whole fresh American cucumbers due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/sunfed-produce-llc-recalls-whole-fresh-american-cucumbers-due-salmonella>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos de frutas y verduras por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Etiquetas de productos retirados. Fuente: FDA.

El 28 de noviembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Gracie's Kitchen's Inc. (de New Haven, Connecticut) está retirando del mercado productos de frutas y verduras, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados son de las marcas “Gracie's Kitchens”, “King Kullen” y “Wild By Nature”, en recipientes y bandejas de plástico, con fechas de caducidad comprendidas en el periodo del 09 al 24 de noviembre del presente año. Se precisa que tienen los siguientes datos:

Alcachofas (16 oz), apio cortado en cubos (10 oz y 12 oz), bandeja de frutas (42 oz y 1.65 lb), mango en rodajas (12 oz y 16 oz), mango y arándanos (12 oz), brócoli y coliflor (12 oz), cebollas blancas picadas (10 oz y 12 oz), cebollas rojas picadas (10 oz y 12 oz), coles de Bruselas ralladas (12 oz), Fiesta Bowl (60 oz y 64 oz), Fiesta Watermelon Bowl (60 oz), brócoli en floretes (12 oz), coliflor en floretes (12 oz), Frutas Mixtas (12 oz y 16 oz), sandía en trozos (12, 16, 20, 24 y 26 oz), piña en rodajas (12, 16 y 20 oz), melón en trozos (12, 16 y 20 oz), fruta en rodajas (24 oz), pimientos y cebollas (12 oz), pimientos mixtos en rodajas (12 oz), pimientos tricolores cortados en cubitos (10 oz), zanahorias cortadas en cubitos (10 oz), coles de Bruselas en mitades (12 oz), Bowl de Frutas Tropicales (12 oz y 16 oz), Bowl delicias tropicales (28 oz) y Bowl de frutas grande (56 oz).

Estos fueron distribuidos mediante tiendas minoristas en los estados de Connecticut y Nueva York. Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

Cabe señalar que en México 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 Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [28 de noviembre de 2024]. SGracie's Kitchen's Inc. Recalls Read-To-Eat Products Manufactured Between 11/4 and 11/13/24 Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/gracies-kitchens-inc-recalls-read-eat-products-manufactured-between-114-and-111324-because-possible?permalink=A61FC430788499DBE982A9419F5B685067A835A8BE9853719E9A44B5F8C5B4523>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Actualización del retiro de carne molida debido a posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7



Fuente: Food Poisoning News.

El 27 de noviembre de 2024, a través del portal Food Poisoning News se notificó la situación actual del retiro de más de 167 mil libras (75,875 kg) de carne molida producida por Wolverine Packing Co., debido a la posible contaminación con *E. coli* O157:H7 en Minnesota (EUA).

Se destaca que actualmente al menos 19 personas han enfermado a causa de la carne contaminada. Dicho retiro del mercado se inició tras múltiples informes de enfermedades y una prueba positiva de *E. coli* O157:H7 realizada por funcionarios de agricultura del Estado.

Asimismo, cuatro personas han sido hospitalizadas, incluidos dos pacientes que desarrollaron una complicación renal potencialmente grave, según un informe de Associated Press. Se señala que las personas infectadas habían consumido hamburguesas de restaurantes específicos en las áreas de Minneapolis y Rochester, incluidos los restaurantes Red Cow y Hen House Eatery. Los abogados que dan seguimiento a los casos de *E. coli*, mencionan que es especialmente preocupante la posibilidad de que algunos pacientes desarrollen el síndrome hemolítico urémico (SHU), una complicación grave que puede provocar insuficiencia renal, daño neurológico y, en casos extremos, la muerte.

Las enfermedades se produjeron entre el 2 y el 14 de noviembre, y el Departamento de Agricultura de Estados Unidos no informó de ningún caso adicional fuera del estado de Minnesota. Actualmente se están llevando a cabo investigaciones sanitarias.

En el contexto nacional, México ha importado carne molida 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Poisoning News. [27 de noviembre de 2024]. Minnesota *E. Coli* Outbreak Update – 19 Illnesses, 4 Hospitalizations [With Comment by National *E. coli* Lawyer]. Recuperado de: <https://www.foodpoisoningnews.com/minnesota-e-coli-outbreak-update-19-illnesses-4-hospitalizations-with-comment-by-national-e-coli-lawyer/>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Científicos publican investigación sobre tratamientos antimicrobianos para reducir *Escherichia coli* en nuez pecanera.



Imagen de uso libre.

El 27 de noviembre de 2024, a través del portal New Food se dio a conocer que, investigadores de la Universidad de Arkansas han publicado un estudio que analizó la eficacia de tres tratamientos antimicrobianos —agua caliente (85 °C), ácido láctico [2%] y cloro [1,000 ppm]— para reducir la bacteria patógena *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) en nuez pecanera, así como su capacidad para evitar la contaminación cruzada en el agua de lavado.

Como antecedente, se menciona que las nueces están expuestas a patógenos como *E. coli* y *Salmonella* spp. debido a su contacto con suelo contaminado durante la cosecha, a la presencia de animales en los huertos o por el uso de maquinaria para recolectarlas, las cuales incrementan los riesgos de contaminación cruzada durante los procesos de acondicionamiento y lavado.

Entre los resultados obtenidos, se resaltan los siguientes:

- 1) El tratamiento con agua caliente destacó como el más efectivo en la reducción de las poblaciones de *E. coli*, logrando reducciones superiores a 5 log CFU/mL en nueces con y sin un recubrimiento de tierra. Adicionalmente, fue efectiva para evitar la contaminación en el agua de lavado.
- 2) Aunque el cloro y el ácido láctico mostraron menor eficacia para reducir poblaciones de *E. coli* en las nueces, fueron efectivos para prevenir la contaminación cruzada en el agua de lavado, manteniendo los niveles de la bacteria referida en el agua de lavado, por debajo del límite de detección (<1 CFU/100 mL).
- 3) Es vital adoptar prácticas de inocuidad en la industria de la nuez pecanera, considerando que este producto no está regulado directamente bajo la Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria [FSMA].

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.

### Referencias:

New Food. [27 de noviembre de 2024]. Arkansas researchers examine pecan safety measures ahead of Thanksgiving feasts. Recuperado de: <https://www.newfoodmagazine.com/news/246127/arkansas-researchers-examine-pecan-safety-measures-ahead-of-thanksgiving-feasts/>

Journal of Food Protection. [septiembre de 2024]. The Use of Antimicrobial Washes to Inactivate Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* from In-Shell Pecans and Wash Water Contaminated by Different Inoculation Routes Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0362028X24001169?via%3DIihub>