



**Agricultura**  
Secretaría de Agricultura  
y Desarrollo Rural



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



**17 de octubre de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

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

EUA: Retiro de kits de comida por contener carne de pollo posiblemente contaminada con *Listeria monocytogenes*..... 4

Unión Europea: Actualiza los límites máximos de residuos de plaguicidas agrícolas y sustancias de bajo riesgo..... 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 17 de octubre 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, ocho investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario [7], se desglosa en la lista siguiente:

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

- Brote de *Salmonella* Thompson, vinculado a un producto aún no identificado [17/10/2024]: El número de casos registrados de personas enfermas es de 23. La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación.
- Brote de *Salmonella* Liverpool, vinculado a un producto aún no identificado [09/10/2024]: El número de casos de personas enfermas se mantiene en 3.
- Brote de *Escherichia 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 aumentó de 27 a 28.
- Brote de *Listeria monocytogenes*, vinculado a un producto aún no identificado [21/08/2024]: La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación, así como con la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 4.
- Brote de *Cyclospora cayetanensis*, vinculado a un producto aún no identificado [07/08/2024]: 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 61.
- Brote de *Cyclospora cayetanensis*, vinculado a un producto aún no identificado [31/07/2024]: 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 46.



## DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote de *Salmonella* Typhimurium, vinculado a un producto aún no identificado (19/06/2024): La investigación de la FDA aún está en curso y el brote ha finalizado. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 90.
- B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).
  - Brote de *Salmonella* Enteritidis, vinculado a huevo (04/09/2024): A partir del 17 de octubre de 2024, los CDC han declarado el fin del brote y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 93 [34 de ellas hospitalizadas] en doce estados de EUA.
  - Brote de *Salmonella* Newport, vinculado a un producto aún no identificado (07/08/2024): El brote ha terminado y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 7 a 9 la última semana.

La lista 2024 integra 16 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, huevo y ocho 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] [17 de octubre 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



### EUA: Retiro de kits de comida por contener carne de pollo posiblemente contaminada con *Listeria monocytogenes*.



Imagen de uso libre.

El 17 de octubre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Reser's Fine Foods está retirando kits de comida, del mercado, por contener carne de pollo posiblemente contaminada con *Listeria monocytogenes*.

Los kits se distribuyeron en 30 estados de EUA.

Se señala que la carne de pollo es producida y comercializada por la compañía BrucePac (un proveedor externo de Reser's Fine Foods); esta se encuentra en proceso de retiro, del mercado, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena referida. Así mismo, se aclara que la segunda empresa ya dejó de utilizar la carne procedente de las instalaciones de BrucePac afectadas por la contaminación microbiológica.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes productos de pollo 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:

Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [17 de octubre de 2024]. Reser's Fine Foods Announces Voluntary Recall of Limited Number of Meal Kits Due to Recalled Chicken from Ingredient Supplier (BrucePac). Recuperado de: <https://content.govdelivery.com/accounts/USFDA/bulletins/3bcb69e>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Unión Europea: Actualiza los límites máximos de residuos de plaguicidas agrícolas y sustancias de bajo riesgo.



Imagen: <https://imagenagropecuaria.com>

El 17 de octubre de 2024, a través del portal AgNews, se dio a conocer que la Comisión Europea ha emitido el Reglamento [UE] 2024/2612, mediante el cual actualiza los límites máximos de residuos [LMRs] de distintos plaguicidas agrícolas y otros agroquímicos (catalogados como sustancias de bajo riesgo), en alimentos y piensos.

Lo anterior, con el objetivo de mejorar los estándares de inocuidad alimentaria en la Unión Europea [UE], al modificar los anexos II, III y IV del Reglamento [CE] n.º 396/2005.

Se destacan las siguientes modificaciones en los casos de los ingredientes activos que se señalan: 1. Para clopiralida, los LMRs se ajustaron para la miel y otros productos apícolas, tras una revisión de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria [EFSA], basada en evaluaciones de exposición; 2. Para difenoconazol, la modificación (nuevo LMR de 0.1 mg/kg) aplica a trigo y centeno, y se basa en la recomendación de la EFSA, tras haber determinado un riesgo mínimo en la exposición crónica por parte de los consumidores; y 3. Para flonicamid, los nuevos LMRs cubren una variedad de vegetales (p. ej. papa, frijol, lechuga y otras plantas para ensaladas), garantizando que la exposición se mantenga dentro de límites seguros, conforme a evaluaciones científicas recientes.

Similarmente, se han añadido al Anexo IV varias sustancias de bajo riesgo, entre ellas el quitosano, los residuos de destilación de grasas, las proteínas hidrolizadas y el senecioato de lavandulilo; estas ya no requieren LMRs específicos, debido a su riesgo mínimo de dejar residuos nocivos en los alimentos o piensos.

Finalmente, se destaca que estos cambios reflejan el compromiso de la UE de equilibrar un control eficaz de las plagas agrícolas con la seguridad de los consumidores.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Portal AgNews (17 de octubre de 2024). EU introduces new maximum residue levels for pesticides and low-risk substances, Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---51783.htm> [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L\\_202402612](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202402612)