



**Agricultura**  
Secretaría de Agricultura  
y Desarrollo Rural



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



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**24 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 cebolla amarilla, por posible contaminación con *Escherichia coli*..... 4

Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria..... 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 23 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, diez investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (nueve), se desglosa en la lista siguiente:

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

- Brote de *Escherichia coli*, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/10/2024): La FDA, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-FSIS) y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), en colaboración con socios estatales y locales, están investigando este brote multiestatal. La FDA ha iniciado el rastreo y los investigadores están trabajando para determinar si la cebolla en rodajas o la carne de res en las hamburguesas Quarter Pounder de McDonald's, son la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 49 (10 de ellas hospitalizadas y 1 fallecida) en diez estados de EUA.
- Brote de *Listeria monocytogenes*, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/10/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación y la inspección *in situ*. El número de casos registrados de personas enfermas es de 3.
- 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 incrementó de 23 a 25.
- 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



## DIRECCIÓN EN JEFE

contaminación, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 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.

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

- 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 fue de 61.
- Brote de *Cyclospora 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 fue de 46.
- 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 fue de 90.

La lista 2024 integra 18 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 10 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] [23 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 cebolla amarilla, por posible contaminación con *Escherichia coli*.



Imagen de uso libre.

El 23 de octubre de 2024, la compañía proveedora de alimentos US Foods emitió una notificación sobre el retiro de cebolla amarilla (entera y en rodajas) por parte de la empresa Taylor Farms (Salinas, California), debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Escherichia coli*.

Los productos retirados (diversos lotes) corresponden a: 'onion yellow jumbo peeled pillow pack fresh ref (30 lb)', 'onion, yellow diced fresh ref (5 lb)' y 'onion, yellow whole peeled fresh ref (6/5 lb)', marca Taylor Farms; y 'onion, yellow diced 3/8" pillow pack fresh ref (4/5 lb)', marca Cross Valley Farms. Estos se distribuyeron en EUA, de varias formas.

Se resalta que el retiro se produce mientras los inspectores de salud pública investigan un brote mortal de *E. coli* (49 casos en 10 estados de EUA, con un fallecimiento), el cual ha sido rastreado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), el Departamento de Agricultura (USDA y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), hasta las hamburguesas Quarter Pound de McDonald's, que se sirven con cebollas crudas en rodajas. La notificación actual no refiere dicho brote ni menciona si US Foods suministra cebollas a McDonald's, lo cual es factible, ya que la primera compañía es la mayor proveedora de alimentos en EUA.

En el contexto nacional, México ha importado productos de cebolla 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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

#### Referencia:

US Foods (23 de octubre de 2024). Recall Notification. Recuperado de: [https://newspack-coloradosun.s3.amazonaws.com/wp-content/uploads/2024/10/Recall-Details-8685-TAYLOR-FARMS-Recall-of-Onions-2024\\_10\\_22.pdf](https://newspack-coloradosun.s3.amazonaws.com/wp-content/uploads/2024/10/Recall-Details-8685-TAYLOR-FARMS-Recall-of-Onions-2024_10_22.pdf)

<https://www.foodsafetynews.com/2024/10/us-foods-reports-taylor-farms-has-issued-a-recall-of-whole-and-diced-raw-onions/#more-244100>



## DIRECCIÓN EN JEFE



### Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.



Imagen de uso libre.

El 2 de octubre de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en controles en frontera, las autoridades de Países Bajos detectaron *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Países Bajos es 'no detectable'.

El hecho se clasificó como Notificación de Rechazo en Frontera y el nivel de riesgo se catalogó como Grave. La medida adoptada fue la retención oficial del cargamento.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de ajonjolí de Nigeria. 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.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). [22 de octubre de 2024]. NOTIFICACIÓN 2024.7724. *Salmonella* spp in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/719711>