



**Agricultura**  
Secretaría de Agricultura  
y Desarrollo Rural



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



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**28 de octubre de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Internacional: Brote multinacional de *Salmonella* Umbilo, vinculado con arúgula y espinaca procedente de Italia. .... 2

Canadá: Retiro de queso fresco italiano, por posible contaminación con *Escherichia coli*..... 3

Bulgaria: Detección de alcaloides de pirrolizidina en comino procedente de Turquía..... 4

Francia: Detección de *Salmonella* Typhimurium en harina de soya procedente de Brasil..... 5

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Internacional: Brote multinacional de *Salmonella* Umbilo, vinculado con arúgula y espinaca procedente de Italia.



Imagen de uso libre.

El 28 de octubre de 2024, el Instituto de Investigación y Salud Pública de Dinamarca (SSI), la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca (DVFA) y el Instituto Robert Koch (RKI) de Alemania, han dado a conocer un brote multinacional de infecciones por *Salmonella* Umbilo ST2014, vinculado con el consumo de arúgula y espinaca, procedente de Italia.

El comunicado precisa que, a la fecha, se han reportado entre Dinamarca, Alemania y Austria más de 150 casos de infecciones por el patógeno referido: 1) En Dinamarca se han registrado 22 personas enfermas (15 hombres y 7 mujeres; de las cuales 10 han sido hospitalizadas), entre 0 y 85 años (con una edad media de 49 años), siendo las regiones afectadas: Midtjylland (10), Syddanmark (6), Hovedstaden (3) y Nordjylland (3); y 2) En Alemania se han confirmado 98 personas enfermas (55 mujeres y 43 hombres; de las cuales 19 han sido hospitalizadas), entre 27 y 53 años (con una edad media de 37 años), siendo afectados casi todos los estados del país, a excepción de Bremen y Saarland.

Se resalta que, para todos los casos, se registró un consumo significativo de ensaladas de arúgula y espinacas procedentes de Italia y distribuidas mediante las tiendas Rema1000 y Aarstiderne. Este producto ha sido retirado del mercado por el fabricante. Adicionalmente, se menciona que el número real de infecciones podría ser mayor que los casos conocidos actualmente, y, por tanto, los países implicados trabajan juntos en la investigación.

En el contexto nacional, México ha importado espinaca de Italia. 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.

Referencias: Instituto de Investigación y Salud Pública de Dinamarca [28 de octubre de 2024]. Salat fra Italien årsag til salmonellaudbrud. Recuperado de: <https://www.ssi.dk/aktuelt/nyheder/2024/salat-fra-italien-aarsag-til-salmonellaudbrud> [https://www.ssi.dk/sygdomme-beredskab-og-forskning/sygdomsudbrud/2024\\_udbrud-med-salmonella-umbilo](https://www.ssi.dk/sygdomme-beredskab-og-forskning/sygdomsudbrud/2024_udbrud-med-salmonella-umbilo)

Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca (DVFA) [28 de octubre de 2024]. Salat fra Italien årsag til salmonellaudbrud. Recuperado de: <https://foedevarestyrelsen.dk/nyheder/webnyheder/2024/okt/salat-fra-italien-aarsag-til-salmonellaudbrud>

Instituto Robert Koch [Boletín epidemiológico 39/2024]. Epidemiologisches Bulletin. Recuperado de: [https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Archiv/2024/Ausgaben/39\\_24.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Archiv/2024/Ausgaben/39_24.pdf?__blob=publicationFile)

Univadis [21 de octubre de 2024]. La ensalada de rúcula como posible fuente de un brote internacional de salmonelosis. Recuperado de: <https://www.univadis.es/viewarticle/ensalada-r%25C3%25BAcula-posible-fuente-brote-internacional-2024a1000i5z>

## DIRECCIÓN EN JEFE



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



Fuente: Foodsafetynews.com

El 28 de octubre de 2024, a través del portal de Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN), se 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 (queso fresco italiano

suave con centro cremoso); marca Dal Molise; en paquetes de plástico de 200 gramos; Lote 151225; con Código UPC 8 033344 969896 y fecha de caducidad 15/12/2025. Este producto fue distribuido en las provincias de Alberta, Ontario y Quebec.

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 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:

Noticias de Seguridad Alimentaria [FSN] [28 de octubre de 2024]. Italian fresh cheese recalled in Canada because of *E. coli*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/10/italian-fresh-cheese-recalled-in-canada-because-of-e-coli/#more-244225>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Bulgaria: Detección de alcaloides de pirrolizidina en comino procedente de Turquía.



Semillas de comino Créditos: Etsy

El 28 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 un control en frontera, las autoridades de Bulgaria detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs) en comino procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de  $1188.3 \pm 475.4 \mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb de PAs, cuando el límite máximo permisible en Bulgaria es de  $400 \mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la retención y destrucción del producto.

Los PAs son toxinas naturales, producto del metabolismo secundario de las plantas, que sirven a estas como mecanismo de defensa frente a herbívoros. Son compuestos potencialmente tóxicos para el ser humano, con efectos en diversos grados de daño hepático y enfermedad veno-oclusiva.

En el contexto nacional, México ha importado comino de Turquía. 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 químicos.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) [28 de octubre de 2024]. Notification 2024.7914 Pyrrolizidine alkaloids in ground cumin from Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/721254>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Francia: Detección de *Salmonella* Typhimurium en harina de soya procedente de Brasil.



Imagen: <https://www.ragasa.com.mx>

El 25 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 la inspección interna de una empresa de Francia, se detectó *Salmonella* Typhimurium en harina de soya procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria patógena, cuando el límite máximo permisible en Francia es 'nula'.

El hecho se clasificó como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como no grave. Así mismo, se informó del hallazgo a las autoridades de España, país al que también se distribuyó el producto.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de harina de soya de Brasil. 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) [25 de octubre de 2024]. NOTIFICACIÓN 2024.7890. Presence of *S. Typhimurium* in soybean meal from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/721242>