



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



5 de septiembre de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
Italia: Detección de mercurio harina de pescado procedente de Ecuador.	4



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



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

El 5 de septiembre 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 (siete), se desglosan en la lista siguiente:

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

- Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a **un producto aún no identificado** (04/09/2024): La FDA ha iniciado la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas es de 66.
- Brote de **Escherichia coli O157:H7**, vinculado a **un producto aún no identificado** (28/08/2024): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 25 a 26.
- 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, y ha iniciado la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas es de 3.
- 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 y ha iniciado la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 41 a 50.
- Brote de **Salmonella Newport**, vinculado a **un producto aún no identificado** (07/08/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar



DIRECCIÓN EN JEFE

la fuente de contaminación y ha iniciado la inspección *in situ*. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 6 a 7.

- 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 y ha iniciado la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas es de 46.
- Brote de ***Salmonella Typhimurium***, vinculado a **un producto aún no identificado** (19/06/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación y ha iniciado la inspección *in situ*, así como la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas es de 89.

La lista 2024 integra 13 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 y siete 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) (5 de septiembre 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



Italia: Detección de mercurio harina de pescado procedente de Ecuador.



Imagen de uso libre.

El 5 de septiembre 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, se detectó mercurio en pez espada procedente de Ecuador.

Se indica que se detectó una concentración de 1.87 +/- 0.57 mg/kg - ppm, cuando el nivel máximo permisible en Italia es de 1.0 mg/kg - ppm.

El hecho se clasificó como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue el reforzamiento de la inspección.

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

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de septiembre de 2024). Notification 2024.6690: Hg in swordfish from Ecuador. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/709452>