



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**12 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
Francia: Detección de <i>Vibrio vulnificus</i> en camarón procedente de Ecuador.....	4
España: Retención y rechazo de producto de res procedente de Brasil, por higiene deficiente.....	5





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



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

El 11 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 desglosa en la lista siguiente:

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

- Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a **huevo** (04/09/2024): La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y el análisis de muestras. El brote se vinculó a huevo procedente de la empresa Milo's Poultry Farms LLC (de Bonduel, Wisconsin). Derivado de lo anterior, la empresa retiró voluntariamente todos los productos suministrados por su granja (huevo de gallina convencional, orgánico y no transgénico). El número de casos registrados de personas enfermas es de 65 (24 de ellas hospitalizadas) en nueve estados de EUA.
- 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. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 26 a 27.
- 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 aumentó de 3 a 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 aumentó de 50 a 54.





## DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote de **Salmonella Newport**, vinculado a **un producto aún no identificado** (07/08/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación, y con la inspección *in situ*. El número de casos registrados de personas enfermas es de 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, así como con la recolección y análisis de muestras. Adicionalmente, ha iniciado la inspección *in situ*. 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, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 89 a 90.

La lista 2024 integra 14 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 seis 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 (SRRRC), 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 SRRRC 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) (11 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](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)





### Francia: Detección de *Vibrio vulnificus* en camarón procedente de Ecuador.



Imagen: Clúster Camarón, Ecuador.

El 12 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 la inspección interna de una empresa de Francia, se detectó a *Vibrio vulnificus*, en camarón procedente de Ecuador.

Se indica que se determinó 'Presencia' de la bacteria patógena en las muestras del producto acuícola/pesquero, cuando el nivel máximo permisible en Francia es 'No detectable'. El hecho se clasificó como Notificación de Información para Atención y el nivel de riesgo se catalogó como Grave. Las medidas aplicadas fueron: en Francia, retiro del producto, tanto del mercado como de los consumidores que lo habían adquirido; y en Luxemburgo (otro país de destino del producto), emisión de una Alerta Pública, mediante un comunicado de prensa.

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.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (12 de septiembre de 2024). Notificación 2024.6843: *Vibrio vulnificus* in gambas. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/710582>





## España: Retención y rechazo de producto de res procedente de Brasil, por higiene deficiente.



Fuente: GANADERIA.COM

El 12 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, las autoridades de España retuvieron y rechazaron un cargamento de un producto bovino, procedente de Brasil, debido a que mostraba condiciones deficientes de higiene.

Lo anterior podría comprometer la inocuidad del producto, pues históricamente, diversos patógenos se han asociado con brotes de infecciones por consumo de carne y otras partes de las canales de bovino, incluyendo: *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Listeria*, *Campylobacter*, *Clostridium perfringens* y *Yersinia*, entre otros (Heredia et al., 2014).

De acuerdo con la notificación, el producto bajo riesgo de contaminación corresponde a 'tripas de bovino en salmuera'; este aún no había sido colocado en el mercado del país de destino (España). El hecho se clasificó como Notificación de Rechazo en Frontera y el nivel de riesgo se catalogó como Potencial. Las medidas aplicadas fueron: retención oficial y rechazo del cargamento.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de productos de res de Brasil. 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (12 de septiembre de 2024). NOTIFICATION 2024.6593: Poor hygiene conditions in bovine casings from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/706994>

Heredia et al. (2014). Productos cárnicos: principales patógenos y estrategias no térmicas de control. Nacameh Vol 8. Recuperado de: [https://cbs.izt.uam.mx/nacameh/volumenes/v8s1/Nacameh\\_v8s1\\_20-42Heredia-et-al.pdf](https://cbs.izt.uam.mx/nacameh/volumenes/v8s1/Nacameh_v8s1_20-42Heredia-et-al.pdf)