



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



25 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
Canadá: Retiro de leche, por su posible contaminación con microorganismos patógenos.....	4
Alemania: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano procedente de Turquía.....	5



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



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

El 25 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 se mantiene en 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 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 aumentó de 56 a 60.
- 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



DIRECCIÓN EN JEFE

contaminación, y con la inspección *in situ*. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 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, la inspección *in situ*, y la recolección y análisis de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 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 se mantiene en 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 (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) (25 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

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de leche, por su posible contaminación con microorganismos patógenos.



Imagen: <https://www.bbc.com>

El 20 de septiembre de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa Agropur Coopérative está retirando leche, del mercado, debido a su posible contaminación con microorganismos patógenos (por problemas de descomposición).

El producto en retiro corresponde a: 1. Leche semidesnatada 2%, marca Central Dairies, códigos UPC 0 57498 01052 3, 0 57498 01042 4, 0 57498 01032 5 y 0 57498 01073 8, en presentaciones de 0.25, 0.5, 1 y 2 L; y 2. Leche semidesnatada 2%, marca S'Milk, código UPC 0 57498 01058 5, en presentación de 250 ml. Estos se distribuyeron en establecimientos comerciales de la provincia de Terranova y Labrador.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir los productos, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Cabe señalar que en el México 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:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (20 de septiembre de 2024). Rappel de Lait partiellement écrémé 2% de marque Central Dairies et de marque S'Milk en raison d'un problème de détérioration. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/fr/avis-rappel/rappel-lait-partiellement-ecreme-2-marque-central-dairies-et-marque-s-milk-en-raison>



Alemania: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano procedente de Turquía.



Imagen de uso libre

El 25 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 Alemania detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs) en orégano procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de $4,384 \pm 1,929 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de PAs, cuando el límite

máximo permisible en Alemania es de $1,000 \mu\text{g}/\text{kg}$ - 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 orégano 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) (25 de septiembre de 2024). Notification 2024.7105 Pyrrolizidine alkaloids in oregano from Türkiye. Recuperado de:

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/713351>