



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos	2
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	4
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-23, sobre retención de productos agrícolas por contaminación con patógenos de humanos.....	5
EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras de Ruco's Shellfish LLC.....	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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



Créditos: FDA

El 2 de enero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, 6 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, se desglosa en la lista siguiente:

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

- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (26/12/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación y ha iniciado la inspección *in situ* y la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 31.
- Brote de ***E. coli* O157:H7**, vinculado a **lechuga romana** (04/12/2024): La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la colecta de muestras. Inicialmente se sospechaba que una mezcla de lechuga iceberg y romana procedente de un proveedor común -utilizada en eventos de catering, restaurantes y una escuela- estaban relacionados con el brote. Sin embargo, la investigación de rastreo confirmó que la fuente de la contaminación es la lechuga romana. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 88, en 12 estados de EUA.
- Brote de ***Salmonella Typhimurium***, vinculado a **pepino importado** (27/11/2024): La FDA continúa con el rastreo y la inspección *in situ*. Se determinó que el pepino importado de México y producido por Agrotato, S.A. de C.V (de Sonora) son la fuente probable de este brote, por lo que las compañías SunFed Produce, LLC; Baloian Farms of Arizona Co. Inc.; Russ Davis Wholesale; Walmart Inc.; JFE Franchising, Inc.; Supreme Service Solutions LLC; Yummi Sushi LLC; Dairyland Produce, LLC (Hardie's Fresh Foods); Reser's Fine Foods, Inc. y F&S Fresh Foods iniciaron retiros voluntarios de todos sus productos de pepino, que se vendieron entre el 27 de noviembre y el 09 de diciembre de 2024. El número de casos

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

registrados de personas enfermas se mantiene en 100, reportándose 25 personas hospitalizadas y no hay fallecimientos, en 23 estados de EUA.

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de ***E. coli*** O145:H28, vinculado a un **producto aún no identificado** (11/12/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 8.
- Brote de ***E. coli*** O157:H7, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/11/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 26.
- Brote de ***E. coli*** O26:H11, vinculado a un **producto aún no identificado** (30/10/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos de personas enfermas se mantiene en 10.

La lista 2024 integra 25 brotes de ETAs, vinculados con: queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca, nueces orgánicas a granel, mezcla de ensalada de vegetales en bolsa, pepino (2), chile jalapeño, mango, perejil, ensalada de camarones, espinaca, huevo, germinado de alfalfa, cebolla, zanahoria orgánica, lechuga romana y 8 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, 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 productos agropecuarios de origen mexicano.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de enero de 2025). 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

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: Portal Frutícola

El 2 de enero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyeron en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- **Moisés Rosales Saucedo**, por detección de **carbendazim** y **triflumizole** en **chile serrano**, originario de **Ensenada, Baja California** (fecha de publicación: 02/01/2025).
- **Ruben Mirón Mirón**, por detección de **clorotalonil**, **clorpirifos**, **tebuconazole**, **fluoxastrobin**, **pentacloroanilina** y **fluopicolide** en **cilantro**, originario de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 02/01/2025).
- **Star Fresh Exports S. de R.L. de C.V.**, por detección de **carbendazim** en **limón persa**, originario de **Atotonilco El Alto, Jalisco** (fecha de publicación: 02/01/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señalan: carbendazim y triflumizole, en chile; y carbendazim, en limón persa. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en el cultivo que se señala: clorotalonil, clorpirifos, tebuconazole, fluoxastrobin, pentacloroanilina y fluopicolide, en cilantro.

Las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de Cilantro**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 30 de noviembre de 2024. Durante 2025, se han registrado 3 notificaciones sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de enero de 2025). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-23, sobre retención de productos agrícolas por contaminación con patógenos de humanos.



Créditos: Gobierno de México.

El 2 de enero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-23, sobre retención de calabacita por contaminación con *Salmonella* spp. durante el cultivo, cosecha, empaque, almacenamiento, procesamiento o transporte.

Conforme a la última actualización, y de conformidad con el capítulo 9 del Manual de Procedimientos Regulatorios (RPM) de la FDA, se incluyó en la Lista Roja (empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico) a:

- **Five Star Valley**, por detección de *Salmonella* spp. en **calabacita** originaria del municipio **Angostura, Sinaloa** (fecha de publicación: 02/01/2025).

La unidad de producción referida no se encuentra en el Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 30 de noviembre de 2024.

Durante 2025, es la primera notificación registrada sobre retención de productos agrícolas por contaminación con patógenos de humanos.

Cabe señalar que en México 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:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de enero de 2025). Import Alert 99-23: Detention Without Physical Examination of Produce Due to Contamination With Human Pathogens. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_266.html

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras de Ruco's Shellfish LLC.

RUCO'S SHELLFISH LLC • CERT# WA-1995-SS
3303 SE Arcadia Rd • Shelton, WA 98584 • (360) 229-3933

ORIGINAL SHIPPER'S CERT.# IF OTHER THAN ABOVE:
HARVEST DATE: 12/19/24 SHIPPING DATE: 2/10/25
HARVEST AREA: WA Hammersley Inlet ✓ Hood Canal #3 Bed:
QUANTITY OF SHELLFISH: _____ LBS _____ DOZEN
TYPE OF SHELLFISH: PACIFIC OYSTERS MANILA CLAMS
WET STORED AT: _____ FROM: _____ TO: _____
BULK# of containers in lot: _____
All shellstock containers in this lot have the same Harvest Date and Area of Harvest.
TO: _____ RESHIPPER'S CERT. No. _____ DATES RESHIPPED _____

Ejemplo de etiqueta en productos retirados. Créditos: FDA

El 2 de enero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta por la detección de Norovirus en ostras producidas por la empresa Ruco's Shellfish LLC (de Shelton, Washington).

Como antecedente se menciona que, la alerta en comento derivó del retiro del mercado en el estado de Washington

(27/12/2024), de ostras producidas en un área de cultivo en Hammersley Inlet (Washington), por la empresa Ruco's Shellfish LLC (WA-1995-SS), con fechas de cosecha entre el 2 y el 17 de diciembre de 2024.

Se precisa que los productos referidos se distribuyeron en EUA a restaurantes y establecimientos minoristas, localizados en los estados de Washington y Oregon y que es posible que también se comercializaran en otros estados del país. Por lo anterior, la FDA recomienda a los restaurantes y minoristas de alimentos no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Adicionalmente, se menciona que la FDA continúa con la investigación del caso, y actualizará la Alerta a medida que cuente con información nueva.

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.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos y de Estados Unidos (FDA) (2 de enero de 2025). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Oysters from a Portion of Hammersley Inlet Growing Area, Washington State, Potentially Contaminated with Norovirus. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-oysters-4>

Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (27 de diciembre de 2024). Notice of Illness Outbreaks, Shellfish Closures, Reopenings, & Recalls. Recuperado de: <https://www.issc.org/notices> <https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/-2024/recalls/wa-recall-12-27.pdf>