



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: CDC y FDA notifican fin de brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Typhimurium, vinculado con pepino entero procedente de México.	4
Italia: Detección de ocratoxinas en pistache con cáscara procedente de Estados Unidos de América.....	6
EUA: EPA publica versión preliminar de Dictamen Biológico del carbarilo.....	7

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



El 8 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, 4 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, la inspección *in situ* y la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 31.

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 **lechuga romana** (04/12/2024): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 88, en 12 estados de EUA.
- 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.
- Brote de ***Salmonella Typhimurium***, vinculado a **pepino importado** (27/11/2024): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 113, reportándose 28 personas hospitalizadas (sin fallecimientos), en 23 estados de EUA.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote de *E. coli* O157:H7, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/11/2024): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 26.

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) (8 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: CDC y FDA notifican fin de brote multiestatal de *Salmonella* Typhimurium, vinculado con pepino entero procedente de México.



Pepino. Fuente de contaminación del brote. Créditos: FDA.

El 8 de enero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos y de Estados Unidos (FDA) y los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) notificaron el fin de un brote multiestatal de *Salmonella* Typhimurium, vinculado con pepino entero procedente de México.

Como antecedente se menciona, que la FDA, los CDC y socios estatales iniciaron la investigación del brote en comento el 26 de noviembre de 2024 (cuando el recuento de casos era de 68). Por lo anterior, a partir del 27 de noviembre de 2024, 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 del mercado voluntarios de todos sus productos de pepino, que se vendieron en EUA entre el 27 de noviembre y el 09 de diciembre de 2024.

Derivado de la información epidemiológica y de rastreo, se determinó que el pepino importado de México y producido por Agrotato, S.A. de C.V (de Sonora) son la fuente de contaminación de este brote, y se notificó el siguiente reporte de casos (hasta el 8 de enero):

Enfermedades	Hospitalizaciones	Muertes	Estados con casos
113 <ul style="list-style-type: none">• Edad (n=113): Rango de 1 a 98 años (edad media: 30 años).• Sexo (n=113): 60% mujeres y 40% hombres.• Raza (n=84): 87% blancos, 8% afroamericanos, 2% asiáticos, 2% nativo americano y 1% con más de una raza.• Origen étnico (n=86): 90% no hispanos y 10% hispanos.	28	0	23 Alaska, Arizona, California, Colorado, Iowa, Illinois, Massachusetts, Michigan, Montana, Nebraska, Nueva Jersey, Nuevo México, Nevada, Nueva York, Ohio, Oregon, Pensilvania, Dakota del Sur, Texas, Utah, Washington, Wisconsin y Wyoming.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

El comunicado precisa que, es probable que el número real de personas enfermas en este brote haya sido mucho mayor que el número reportado, y es posible que el brote no se haya limitado a los estados con enfermedades conocidas, ya que muchas personas se recuperan sin atención médica y no se les hacen pruebas de detección de *Salmonella* spp.

Bajo este escenario, el SENASICA, en coordinación con el Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Sonora, llevó a cabo la revisión de los procedimientos que implementa la empresa en el proceso de producción toda vez que el producto está relacionado con una empresa que no se encuentra certificado por el SENASICA en el esquema de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

Adicionalmente, 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.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (8 de enero de 2025). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Cucumbers (November 2024). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-cucumbers-november-2024>

Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) (8 de enero de 2025). Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, Cucumbers, November 2024. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/cucumbers-11-24/investigation.html>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: Detección de ocratoxinas en pistache con cáscara procedente de Estados Unidos de América.



Pistache. Imagen de uso libre.

El 9 de enero de 2025, 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 Italia detectaron Ocratoxina A en pistache con cáscara procedente de Estados Unidos de América.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de $57.2 \pm 4.4 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de Ocratoxina A, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Italia es $5 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

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

En el contexto nacional, México ha importado pistache de EUA. 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) (9 de enero de 2025). Notification 2025.0124. Alto livello di Ocratossina A in pistacchi sgusciati origine Stati Uniti/ High level of Ochratoxin A in shelled pistachios originating from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/736869>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: EPA publica versión preliminar de Dictamen Biológico del carbarilo.



Imagen de uso libre.

El 9 de enero de 2025, a través del portal AgNews, se dio a conocer que la Agencia de Protección Ambiental de EUA (EPA) publicó el Dictamen Biológico (BiOp) del insecticida carbarilo, de conformidad con la Ley de Especies en Peligro de Extinción (ESA).

Como antecedente se menciona que, en caso de que la EPA determine que los usos registrados de algún plaguicida tienen el potencial de afectar negativamente a una o más especies incluidas en la Lista Federal de Especies Amenazadas y en Peligro de Extinción de EUA, consultará al Servicio Nacional de Pesca Marina (NMFS) y/o al Servicio de Pesca y Vida Silvestre de EUA (FWS); ante lo cual, estas últimas instituciones emitirán un BiOp.

Derivado de lo anterior, el FWS ha publicado una versión preliminar del BiOp, el cual contempla las siguientes conclusiones: 1) Según la ESA, es probable que el uso del carbarilo ponga en peligro a 78 especies incluidas en la Lista y modifique negativamente 14 hábitats críticos de estas; y 2) La FWS propone incorporar medidas de mitigación de la Estrategia de Insecticidas de la EPA, y refinar las instrucciones de las etiquetas de carbarilo utilizando mitigación geográfica específica a través de Bulletins Live! Two (BLT).

Adicionalmente, se destaca que el BiOp referido recibirá comentarios públicos hasta el 6 de febrero de 2025, para consideración del FWS.

Cabe mencionar que, en el contexto nacional, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias:

AgNews. (9 de enero de 2025). US EPA releases draft biological opinion for carbaryl for public comment. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---52611.htm>
<https://www.regulations.gov/document/EPA-HQ-OPP-2024-0579-0001>
<https://downloads.regulations.gov/EPA-HQ-OPP-2024-0579-0001/content.pdf>