



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria





Monitor Inocuidad

Contenido

EUA: alerta de productos de carne de cabra fresca y cruda producidos y comercialización sin inspección por parte del USDA-FSIS. 2

EUA: Actualización de la tabla de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) de la FDA. 3



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: alerta de productos de carne de cabra fresca y cruda producidos y comercialización sin inspección por parte del USDA-FSIS.

Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): Carne sin inspección

Mercancía reportada (producto implicado): Carne de Cabra fresca y cruda

Procedencia u origen de la mercancía: EUA.

País de notificación: EUA.

Clave (s) de identificación: INOC.002.103.04.09122020



El 08 de diciembre de 2020 fue emitida una alerta de salud pública emitida por el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA), debido a que algunos productos de carne de cabra fresca cruda fueron comercializados sin el beneficio de la inspección federal y fuera del horario de inspección. Refieren que no se solicitó el retiro del mercado porque el producto afectado ya no está disponible para que los consumidores.

Señalan que las cabras fueron sacrificadas por el establecimiento *Texas Livestock and Halal Meat Processors* en Houston, Texas, en el periodo que comprende del 07 de noviembre hasta el 05 de diciembre de 2020.

Por lo anterior, los productos relacionados a la alerta de salud pública son canales, hígados, riñones y corazones de cabra frescos y crudos vendidos en la tienda *World Foods Warehouse* en Houston, Texas. Pueden llevar o no una marca de inspección del USDA estampada con el número de establecimiento "00915".

Mencionan que descubrió el problema cuando recibió un aviso anónimo de que la empresa realizaba operaciones de matanza fuera del horario de operación aprobado. Hasta el momento no hay informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de estos productos.

Las autoridades exhortan a las personas a reportar cualquier reacción por el consumo al servicio médico e insta a los consumidores que hayan comprado estos productos a no consumirlos. Estos productos deben desecharse o devolverse al lugar de compra.

Fuente: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (Oficial).

Referencia: United States Department of Agriculture. Food Safety and Inspection Service. FSIS Issues Public Health Alert for Raw, Fresh Goat Meat Products Produced Without Benefit of Inspection. (Fecha de publicación: 08 de diciembre de 2020). Recuperado de <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/news-releases-statements-transcripts/news-release-archives-by-year/archive/2020/pha-12082020-01>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Actualización de la tabla de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) de la FDA.

Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): *Escherichia coli* y *Salmonella*

Mercancía reportada (producto implicado): No aplica

Procedencia u origen de la mercancía: No aplica

País de notificación: Estados Unidos de América

Clave (s) de identificación: INOC.089.014.01.09122020



<https://www.fda.gov/files/Outbreaks%20of%20Foodborne%20Illness.jpg>

El 09 de diciembre de 2020, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) actualizó la tabla de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) con el objetivo de brindar información a los consumidores y prevenir un mayor número de brotes.

En donde se mencionan siete casos los cuales siguen bajo investigación, de los cuales dos ya no han reportado brotes:

1. Brotes activos: *E. coli* O157:H, se desconoce la mercancía contaminada.
2. Brotes activos: *E. coli* O157:H, se desconoce la mercancía contaminada.
3. Brotes activos: *E. coli* O157:H, se desconoce la mercancía contaminada.
4. Brotes activos: *Salmonella* Paratyphi B, jugo de la marca NektEr.
5. Brotes activos: *Salmonella* Thompson, se emitieron medidas de higiene para el manejo de alimentos y aumento el número de casos de 33 a 34.
6. **Brote terminado:** *Salmonella* Newport, se emitieron medidas de higiene para el manejo de alimentos.
7. **Brote terminado:** *Salmonella* Enteritidis, duraznos de marcas Prima Wawona o Wawona Packing.

Asimismo, mencionan que no todos los retiros y alertas pueden ocasionar brotes, por lo que no se ven reflejados en la tabla.

Fuente: Food and Drug Administration. FDA (Oficial).

Referencia: Food and Drug Administration. Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. (Fecha de publicación: 29 de diciembre de 2020). Recuperado de https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery