



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



25 de noviembre de 2020



Monitor Inocuidad

Contenido

EUA: La FDA recomendó el retiro voluntario de un lote de lechuga orgánica marca Dole Fresh, por contaminación con <i>Escherichia coli</i>	2
EUA: La FDA actualizó la tabla de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).....	3



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: La FDA recomendó el retiro voluntario de un lote de lechuga orgánica marca Dole Fresh, por contaminación con *Escherichia coli*.

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

Mercancía reportada (producto implicado): Corazones de lechuga romana

Procedencia u origen de la mercancía: No aplica

País de notificación: Estados Unidos de América

Clave (s) de identificación: INOC.089.012.01.25112020



El 21 de noviembre de 2020, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA; por sus siglas en inglés) notificó el retiro comercial en su país de un lote de lechugas romanas orgánicas por estar contaminadas con la bacteria *Escherichia coli*.

La marca de las lechugas que se retiraron del mercado fue Dole Fresh Vegetables, Inc, quien retiró del mercado un lote de lechugas romanas orgánicas (UPC 0-71430-90061-1), las cuales se cosecharon entre el 23 y 25 de octubre del presente año y representan un riesgo a la salud humana por contaminación con *E. coli*.

Las lechugas se distribuyeron en 15 estados, Arizona, Hawái, Iowa, Indiana, Illinois, Kansas, Maryland, Michigan, Minnesota, Missouri,

Mississippi, Montana, Carolina del Norte, Dakota del Norte y Virginia, en donde se sugirió el retiro de la mercancía que se cosechó hace aproximadamente cuatro semanas, asimismo, recomendaron que en caso de tener esta mercancía en casa se deseche.

Este aviso, se realizó de manera preventiva, derivado del resultado positivo a *E. coli* O157 en un paquete analizado por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan, el cual se colectó en una tienda minorista, del mismo estado.

Hasta el momento no hay personas que hayan notificado síntomas similares a los ocasionados por *E. coli*. Por lo que se insta a la población a tomar en cuenta la presente notificación.

Fuente: FDA (Oficial).

Referencia: Food and Drug Administration. Dole Fresh Vegetables Announces Limited Recall of Organic Romaine Hearts.

Fecha de publicación: 21 de noviembre de 2020. <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/dole-fresh-vegetables-announces-limited-recall-organic-romaine-hearts>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

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

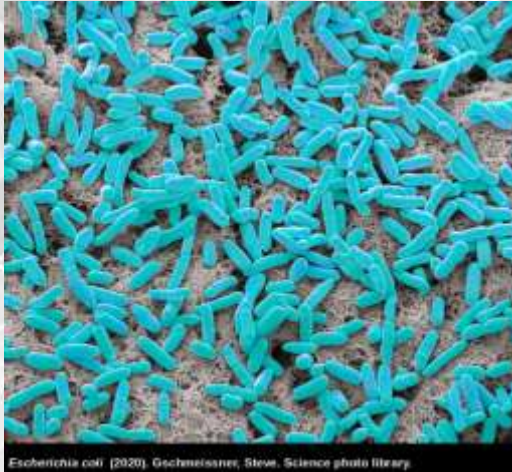
Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): *Escherichia coli*

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.089.013.01.25112020



Escherichia coli [2020] Gschmeissner, Steve. Science photo library

El 25 de noviembre de 2020, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA; por sus siglas en inglés) 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.

Reportan siete casos que siguen bajo investigación, sin embargo, dos de ellos 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.
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: FDA (Oficial).

Referencia: Food and Drug Administration. Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Fecha de publicación: 25 de noviembre de 2020. <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>