



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



10 DE AGOSTO DE 2020



Monitor Inocuidad

Contenido

Alerta de salud pública por sospecha de *Listeria monocytogenes* en salchichas, EUA 2

Alerta de salud pública por sospecha de *Listeria monocytogenes* en salchichas, EUA



Plaga o enfermedad: *Listeria monocytogenes*

Especie afectada reportada: Enfermedad Transmitida por alimentos (Salchichas)

Localización: Texas, Estados Unidos de América

Clave (s) de identificación: INOC.065.001.04.10082020

El 07 de Agosto de 2020, fue comunicada una alerta de salud pública por el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, por sospecha de contaminación de *Listeria monocytogenes* de productos de salchicha de la compañía Bluegrass Provisions, en un establecimiento de Crescent Springs, Kentucky.

Refieren que no se solicitó el retiro del mercado porque se cree que todos los productos ya no están en circulación comercial y ya se venció la fecha de caducidad. Las salchichas ahumadas listas para comer se produjeron el 22 de abril de 2020. Los productos llevan el número de establecimiento "EST. 7417" Los productos fueron enviados a distribuidores y tiendas minoristas en Kentucky, Ohio, Carolina del Norte y Virginia.

El problema se descubrió mediante pruebas de rutina y los resultados mostraron que uno de los productos estaba contaminado con *Listeria monocytogenes*. Productos adicionales pueden verse afectados por la contaminación cruzada.

Señalan que el consumo de alimentos contaminados con *L. monocytogenes* puede causar listeriosis, una infección grave. Las personas de mayor riesgo son adultos mayores, personas con sistemas inmunitarios debilitados y mujeres embarazadas y sus recién nacidos.

Las autoridades sospechan que algunos productos puedan estar en los congeladores de los consumidores. Exhortan a los consumidores que hayan comprado estos productos a no consumirlos. Estos productos deben desecharse o devolverse al lugar de compra.

La listeriosis es una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) y ocasionada por la bacteria *Listeria monocytogenes*. La importancia de ésta se debe a su impacto clínico, la alta tasa de mortalidad y el efecto económico derivado de los brotes asociados con el consumo de alimentos.

Los reservorios son el suelo y el tracto intestinal de los animales asintomáticos, entre ellos los mamíferos silvestres, las aves, los peces y los crustáceos. Los



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

animales infectados pueden excretar *L. monocytogenes* en las heces, la leche y las descargas uterinas.

La mayoría de las infecciones se contraen por ingestión, pero la *Listeria* también se puede propagar por inhalación o contacto directo.

Esta enfermedad está presente en el territorio nacional.

Fuente: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (Oficial)

Enlace: <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/news-releases-statements-and-transcripts/news-release-archives-by-year/archive/2020/pha-08072020-01>