



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



17 DE AGOSTO DE 2020



Monitor Inocuidad

Contenido

Retiran del mercado leche cruda por contaminación de <i>Campylobacter</i> , en el distrito de Central Hawke's Bay, Nueva Zelanda	2
Seguimiento: Continúa la investigación de brotes por <i>Cyclospora</i> vinculado a ensaladas, EUA	3



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Retiran del mercado leche cruda por contaminación de *Campylobacter*, en el distrito de Central Hawke's Bay, Nueva Zelanda



Plaga o enfermedad: *Campylobacter*

Especie afectada reportada: Enfermedad Transmitida por Alimentos (leche)

Localización: Nueva Zelanda

Clave (s) de identificación: INOC.123.001.04.17082020

El 14 agosto de 2020, de acuerdo con un comunicado oficial, informaron del retiro de leche cruda (no pasteurizada) contaminada con *Campylobacter*, producida por la empresa Lindsay en el distrito de Central Hawke's Bay, Nueva Zelanda. De acuerdo con el Ministerio de Industrias Primarias (MPI) se retiró del mercado la leche cruda para consumo con fecha de entre el 03 de julio y el 11 de agosto, distribuida en tiendas Dannevirke y Auckland. El producto se vende en botellas de plástico de 2 litros.

Refieren que la Junta de Salud del Distrito de la Bahía de Hawke confirmó la infección por *Campylobacter* en una persona cuya familia bebía regularmente la leche cruda de la marca Lindsay Farm. La persona permanece hospitalizada. Hasta el momento no hay otros informes de enfermos.

Las autoridades recomiendan hervir la leche antes de consumirla, continúan con la investigación para minimizar cualquier riesgo.

La campilobacteriosis es una zoonosis, es decir una enfermedad transmitida al ser humano por los animales o por productos de origen animal. La mayor parte de las veces, los animales muertos o la carne quedan contaminados por las heces durante el sacrificio. *Campylobacter* raramente causa enfermedad en los animales.

Los síntomas de la infección por *Campylobacter* en humanos son vómitos, diarrea, dolor abdominal, fiebre, dolor de cabeza y dolores corporales. Las especies de *Campylobacter* están ampliamente distribuidas en la mayoría de los animales de sangre caliente. Son prevalentes en animales destinados al consumo, como aves de corral, vacunos, porcinos, ovinos y avestruces, y en los animales de compañía, como perros y gatos. También se han encontrado en mariscos.

Fuente: Ministerio de Industrias Primarias (Oficial).

Enlace: <https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/recall-of-raw-milk-containing-campylobacter-from-lindsay-farm-in-waipukurau/>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Seguimiento: Continúa la investigación de brotes por *Cyclospora* vinculado a ensaladas, EUA.



Plaga o enfermedad: *Cyclospora*

Especie afectada reportada: Enfermedad Transmitida por Alimentos (Ensaladas)

Localización: Estados Unidos de América

Clave (s) de identificación: INOC.091.004.04.17082020

El 14 de agosto de 2020, el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) dio a conocer la actualización de la investigación del brote de *Cyclospora* en ensaladas empaquetadas.

De acuerdo con datos del CDC hasta el 12 de agosto de 2020, se han presentado un total de 690 casos en trece estados (Georgia (1), Illinois (209), Iowa (206), Kansas (5), Massachusetts (1), Minnesota (86), Missouri (57) Nebraska (55), Dakota del Norte (6), Ohio (4), Pensilvania (2), Dakota del Sur (13) y Wisconsin (45), de los Estado Unidos de América. Las infecciones comenzaron desde el 11 de mayo de 2020 hasta el 20 de julio de 2020; hasta el momento se tienen 37 personas que han sido hospitalizadas. No se han reportado muertes.

Refieren que los productos de ensaladas en bolsas contaminados que enfermaron a las personas en este brote, ya cumplieron con su vida útil y ya no deberían estar disponibles. Las ensaladas afectadas tenían fechas de caducidad hasta el 14 de julio de 2020.

Los productos se vendían en muchos estados, bajo la marca Fresh Express o las marcas de la tienda ALDI Little Salad Bar, Giant Eagle, Hy-Vee, Jewel-Osco Signature Farms, ShopRite Wholesome Pantry y Walmart Marketside.

El 27 de junio de 2020, la empresa Fresh Express retiró del mercado productos que contenían lechuga iceberg, repollo rojo o zanahorias y mostraban el código de producto Z178, o un número menor. Los productos retirados se fabricaron en las instalaciones de producción de Fresh Express en Streamwood, Illinois.

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y autoridades de salud pública estatales y locales continúan con la investigación de los ingredientes de la ensalada (lechuga, zanahorias y col) y rastreo para determinar la causa y el origen del brote.

La ciclosporiasis (también llamada ciclosporiasis) es una enfermedad intestinal causada por un parásito microscópico. Las personas pueden contraer la infección si consumen alimentos o agua contaminados con heces que contengan el parásito. La *Cyclospora* no se transmite directamente de una persona a otra. Está presente en muchos países, pero se da con más frecuencia en las regiones tropicales y subtropicales.

Fuente: Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (Oficial).

Enlace: <https://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2020/index.html>