



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



24 de marzo de 2021



## **Monitor Inocuidad**

### Contenido

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) por CORE-FDA. .... 2

Noruega: Casos de *Campylobacter* spp. por consumo de leche sin pasteurizar.  
..... 3



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) por CORE-FDA.**



El equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE) de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos de América (EUA), comunicó que se encuentran

abiertas tres investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en EUA en lo que va del año 2021.

Actualmente, han realizado la investigación de los reportes por de hepatitis no viral, asociados con el consumo de agua embotellada, en el estado de Nevada, con lo cual pudieron inferir que la mercancía que ocasionó los brotes fue agua embotellada alcalina. Por lo que realizarán más investigaciones al respecto.

Asimismo, mantienen abiertas tres investigaciones vinculadas a *Salmonella* Miami, *Listeria monocytogenes* y Hepatitis.

Referencia: Food and Drug Administration. (Fecha de publicación: 17 de marzo de 2021). 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](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

INOC.002.144.01.24032021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Noruega: Casos de *Campylobacter* spp. por consumo de leche sin pasteurizar.



Imagen representativa del producto contaminado  
<https://fuertesconleche.com/wp-content/uploads/2018/03/tipos-de-leche-v3.jpg>

Recientemente, a través de la página de noticias especializadas *Food Safety News* se comunicó que casi 20 niños se han infectado por *Campylobacter* spp., dichos casos están vinculados al consumo de leche cruda, sin pasteurizar.

Por lo anterior, el Ministerio de Salud y Servicios de Atención del país ha prohibido la venta de este producto debido al riesgo de enfermedades que

se pueden ocasionar.

Asimismo, de acuerdo con una investigación realizada por las autoridades sanitarias de Noruega, dieron a conocer que se vendían alrededor de 5 mil litros de leche cruda o crema cruda cada año, por lo cual determinaron un nivel de riesgo de infección alto.

Finalmente, determinaron que fomentarán y fortalecerán las prácticas de pasteurización en granjas para prevenir enfermedades por el consumo de este alimento.

Referencia: Food Safety News (23 de marzo de 2021) Children sick in Norway after drinking raw milk. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/03/children-sick-in-norway-after-drinking-raw-milk/>

110.C.123.1.1.13.240