



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



04 de agosto de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

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

Internacional: FAO, presenta la Guía de orientación actualizada para prevenir transmisión de COVID-19 dentro de las empresas alimentarias..... 3

Nueva Zelanda: Retiro de leche orgánica sin pasteurizar por contaminación con *Campylobacter* spp..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA.



Recientemente, el equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE, por sus siglas en inglés) de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, comunicó el seguimiento a diez investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en lo que va del año 2021 y de las cuales cuatro se encuentran activas.

De acuerdo con la actualización de brotes al 04 de agosto del presente año, se informó que el brote ocasionado por *Cyclospora* ha registrado hasta 91 casos y aún no se ha vinculado el producto o mercancía contaminada

Asimismo, se encuentran activas las investigaciones de brotes ocurridos por *Escherichia coli* O121, en donde se registraron 16 casos con siete hospitalizaciones, aún sin identificar el producto vinculado; y *Salmonella* Typhimurium con 11 casos y dos hospitalizaciones, ligados al consumo de ensaladas verdes.

Finalmente, la última investigación activa, es la del brote ocasionado por Hepatitis aguda no viral asociada al consumo de agua embotellada, en donde se han registrado 16 casos, un sospechoso y una persona muerta.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (04 de agosto 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

INFORMACIÓN 040720



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Internacional: FAO, presenta la Guía de orientación actualizada para prevenir transmisión de COVID-19 dentro de las empresas alimentarias.

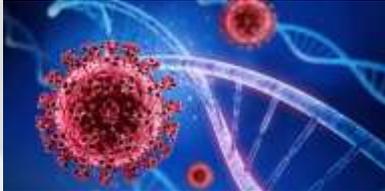


Imagen representativa del virus SARS-CoV-2
Créditos: OPS

Recientemente, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), publicó una guía de orientación actualizada para prevenir la transmisión de COVID-19 dentro de las empresas alimentarias.

El documento menciona que de acuerdo con los datos actuales, se indica que ni los alimentos, ni el envasado de ellos son una vía para la propagación del virus que causan enfermedades respiratorias, incluido el SARS-CoV-2.

Asimismo, resaltaron la importancia de regular la industria alimentaria para proteger a todos los trabajadores de la propagación de estos virus proporcionando un entorno de trabajo seguro, promoviendo medidas de higiene personal e impartir formación sobre principios de higiene alimentaria. Indicaron que, estas medidas deben basarse en el riesgo proporcional al nivel de exposición esperada de los trabajadores de empresas alimentarias al virus.

Refieren que, en comunidades donde el virus de SARS-CoV-2 no está circulando activamente, las prácticas consistentes con los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria pueden ser suficientes. En contraste, cuando hay un aumento de la prevalencia de COVID-19 en la comunidad, las medidas de prevención adoptadas también deben aumentar.

El propósito de estas pautas es resaltar las medidas necesarias para controlar el COVID-19 en los alimentos, de modo que las operaciones en seguridad de los trabajadores esté protegida y la seguridad del suministro de alimentos sea preservado. Estas medidas no deben comprometer los controles tradicionales de seguridad alimentaria y gestión de la seguridad, pero debe complementar las prácticas de seguridad alimentaria en curso.

Por último, indicaron que mientras el COVID-19 sea una pandemia mundial, la aparición del virus puede variar mucho dentro y entre países; por lo que recomendaron que esta guía debe leerse y se deberán considerar las guías y los consejos de las autoridades de salud pública de cada país.

Referencia: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación. (02 de agosto de 2021). COVID-19: Guidance for preventing transmission of COVID-19 within food businesses. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/cb6030en/cb6030en.pdf> ZOOT.013.244.04.04082021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Nueva Zelanda: Retiro de leche orgánica sin pasteurizar por contaminación con *Campylobacter* spp.



Recientemente, el Ministerio de Industrias Primarias (MPI, por sus siglas en inglés) de Nueva Zelanda, publicó que se está retirando del mercado, leche orgánica sin pasteurizar de la marca Lindsay Farm, debido a que están contaminadas con *Campylobacter* spp.

Estos productos fueron distribuidos en la provincia de Hawke's Bay en ocho depósitos registrados y mediante entregas a domicilio.

El gerente nacional de servicios de cumplimiento de alimentos de Seguridad Alimentaria de Nueva Zelanda, comunicó que las personas no deben consumir el producto y exhortó a devolverlos al punto de venta para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Ministerio de Industrias Primarias (MPI). (29 de julio de 2020). Recall of raw drinking milk containing *Campylobacter* from Lindsay Farm in Waipukurau <https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/recall-of-raw-drinking-milk-containing-campylobacter-from-lindsay-farm-in-waipukurau/>

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/lindsay-farm-brand-organic-raw-milk-unpasteurised-27-july-2021/>

C.123... 3.040 (2021)