



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



18 de agosto de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA.....	2
Unión Europea: La Comisión Europea autoriza diez cultivos de alimentos y piensos modificados genéticamente.....	3
España: Alertan de la contaminación de <i>Listeria</i> en embutidos procedentes de Cataluña.....	4
EUA: Retiran más productos elaborados con camarones por la posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	5
Nueva Zelanda: Retiro de lotes de leche sin pasteurizar por la contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	6



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 once 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 18 de agosto del presente año, se informó que se agregaron dos nuevos brotes de *Cyclospora*, diferentes, uno con 35 casos y el otro con 118, asimismo, se notificó que la investigación de *Salmonella* asociado al consumo de camarón, cambio su estatus a activo, ya que la investigación está en proceso.

Actualmente, se encuentran activas seis investigaciones de brotes, diferentes a las mencionadas en el párrafo anterior, ocurridos por *Escherichia coli* O121 vinculado a harina procesada, por *Salmonella* Typhimurium vinculado a ensaladas frescas, y Hepatitis por el consumo de agua alcalina embotellada.

Finalmente, se mantienen 5 investigaciones cerradas, de las cuales dos de ellas estaban vinculadas al consumo de diferentes tipos de queso, mientras que en las otras no se determinó el origen de los casos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (18 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

INOC-19-100-01808



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Unión Europea: La Comisión Europea autoriza diez cultivos de alimentos y piensos modificados genéticamente.



EFE (2021). Cultivo de algodón genéticamente modificado.

Esta semana se publicó que, la Comisión Europea ha autorizado siete nuevos cultivos modificados genéticamente y renovó las autorizaciones de tres cultivos más destinados a la alimentación humana y animal. Según la notificación, han sido tres cultivos de maíz, dos de soya, uno de canola y otro de algodón los nuevos organismos modificados

genéticamente (OMG) autorizados, mientras que se ampliaron los permisos de dos cultivos de maíz y uno de canola.

La Comisión ha asegurado que todos los OMG han pasado por un procedimiento de autorización exhaustivo y riguroso, que incluye una evaluación científica favorable por parte de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

No obstante, los Estados miembros no alcanzaron una mayoría cualificada ni a favor ni en contra en el Comité Permanente ni en el posterior Comité de Apelación sobre las autorizaciones. Por lo tanto, la Comisión Europea tiene la obligación legal de proceder con las autorizaciones de acuerdo con el asesoramiento científico recibido.

Los permisos, que no abarcan al cultivo de los productos, tienen una validez de 10 años y especifican que cualquier producto producido a partir de estos OMG estará sujeto a las normas de etiquetado y trazabilidad de la Unión Europea.

Fuente: Agencia EFE. (17 de agosto de 2021). La CE autoriza diez cultivos de alimentos y pienso modificados genéticamente. Recuperado de: <https://www.efeagro.com/noticia/ue-transgenicos-autorizacion/>

INFORMACIÓN 15.180820



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

España: Alertan de la contaminación de *Listeria* en embutidos procedentes de Cataluña.



Imagen representativa del producto afectado
Créditos: <https://www.piqsels.com/>

y Bull de lengua de la marca SALGOT.

La semana pasada, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) dio a conocer una alerta de contaminación por listeria en embutidos. Refieren que mediante el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), se tuvo conocimiento de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de Cataluña relativa a la presencia de *Listeria monocytogenes* en los productos Butifarra negra, Butifarra negra tradicional y Bull de lengua de la marca SALGOT.

Los productos en mención tienen fecha de caducidad del 07 de agosto de 2021 (Butifarra negra), 24 de agosto de 2021 (Butifarra negra tradicional), y 16 de agosto de 2021 (Bull de lengua). Debido a este hecho la empresa fabricante está gestionando el retiro de los productos. Mencionan que los números de lotes son: Butifarra negra: 211.804 y 212.019, Butifarra negra Tradicional: 211.804 y Bull de lengua: 212017.

La AESAN ha informado que hasta el momento no hay ningún caso de enfermedad.

Por último, las autoridades exhortan a las personas a no consumir, desechar y/o devolver dichos productos. Indicaron que el grupo de mayor riesgo son las mujeres embarazadas, bebés, adultos mayores y personas con el sistema inmunitario debilitado.

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (10 agosto de 2021). Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos tratados con calor procedentes de España (Ref ES2021/289). Recuperado de: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/2021_289.htm

Cataluña Press (17 de agosto de 2021). Alertan de la contaminación de listeria en productos de una marca de embutidos catalana. Recuperado de: <https://www.catalunyapress.es/texto-diario/mostrar/3096327/alertan-contaminacion-listeria-productos-marca-embutidos-catalana>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiran más productos elaborados con camarones por la posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen del producto afectado.

Créditos:

<https://www.foodsafetynews.com/files/2021/08/Shrimp->

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) informó que, la empresa Mai Franchising Inc. y Genji Pacific LLC. retiraron del mercado 103 y 1,490 paquetes de sushi preparados con camarón respectivamente, debido al posible vínculo de la elaboración de dichos productos con camarones de la empresa Avanti Frozen Foods Pvt. Ltd, la cual recientemente realizó el retiro de camarones debido a la posible contaminación con *Salmonella* spp.

De acuerdo con los informes, se comenta que este producto fue distribuido en diversas tiendas al norte del estado de California, por lo cual se instó a la población no consumirlo y devolverlo al punto de venta para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Asimismo, no se ha reportado ningún caso de infección asociado con estos productos.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) (14 de agosto de 2021) Mai Franchising Inc., Alert on Shrimp Sushi Rolls in Relation to the Shrimp Recall Initiated by Avanti Frozen Foods Due to Potential Salmonella Contamination Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/mai-franchising-inc-alert-shrimp-sushi-rolls-relation-shrimp-recall-initiated-avanti-frozen-foods>

Genji Pacific LLC. Alert on Shrimp Sushi Rolls in Relation to the Shrimp Recall Initiated by Avanti Frozen Foods Due to Potential Salmonella Contamination <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/genji-pacific-llc-alert-shrimp-sushi-rolls-relation-shrimp-recall-initiated-avanti-frozen-foods-due>

INC 00000003.180820



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Nueva Zelanda: Retiro de lotes de leche sin pasteurizar por la contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen del producto afectado.
Créditos:

<https://resources.stuff.co.nz/content/dam/images/4/y/t/c>

Recientemente, el Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda informó que, la empresa Real Milk Timaru retiró lotes de leche cruda (sin pasteurizar) por estar contaminada con *Listeria monocytogenes*.

De acuerdo con el informe, estos productos fueron distribuidos a través de una máquina expendedora en la ciudad de Timaru, Canterbury, y por entregas a domicilio en la región de sur de Canterbury; el hecho fue detectado por una revisión de rutina, aún se desconoce el origen de la contaminación.

El Ministerio recomendó, no consumir este producto y regresarlos al punto de venta para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos, asimismo, aún no han sido reportados casos asociados con este producto.

Referencia: Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda. (14 de agosto de 2021) Real Milk Timaru Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/real-milk-timaru/>

100.C.065.0003.180