



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



30 de agosto de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a casos de *Salmonella typhimurium* e *infantis*..... 2

Brasil: Brote de la enfermedad de Haff vinculado al consumo de pescado en los Estados de Amazonas y Bahía. 3

Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos informó de un retiro de mezclas de ensaladas por riesgo de *Listeria monocytogenes*. 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Seguimiento a casos de *Salmonella typhimurium* e *infantis*.



Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) informó que, en seguimiento a los casos de Salmonelosis posiblemente vinculados al consumo de carnes frías estilo italiano, la empresa Fratelli Beretta USA ubicada en el condado de Mount Olive, Nueva Jersey, retiró del mercado 390 toneladas de carnes frías al estilo italiano por la posible contaminación con *Salmonella infantis* y *Salmonella typhimurium*.

Asimismo, el Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria (FSIS, por sus siglas con inglés) en colaboración con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas con inglés) y socios de salud pública investigan un brote multiestatal de 36 casos de estas enfermedades en 17 estados, con fechas de inicio del 09 de mayo al 27 de julio de 2021.

De acuerdo con el informe, algunos de los pacientes informaron haber consumido los productos de la marca Fratelli Beretta antes de enfermarse, por lo cual se sospecha que estos sean la fuente de infección.

El FSIS recomendó a la población en general, como forma preventiva, no consumir estos productos y devolverlos al punto de venta para evitar más casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) (27 de agosto de 2021) Fratelli Beretta USA, Inc. Recalls Ready-to-Eat Uncured Antipasto Meat Products Due to Possible Salmonella Contamination Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fratelli-beretta-usa-inc.-recalls-ready-eat-uncured-antipasto-meat-products-due>

Hundreds of tons of Italian meat recalled because of Salmonella outbreak https://www.foodsafetynews.com/2021/08/hundreds-of-tons-of-italian-meat-recalled-because-of-salmonella-outbreak/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=1148c3af63-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-1148c3af63-40464139

INOC 02.103.02.082021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**Brasil: Brote de la enfermedad de Haff vinculado al consumo de pescado en los Estados de Amazonas y Bahía.**

Imagen representativa de la especie afectada
Créditos: <https://www.piqsels.com/>

Recientemente, dieron a conocer a través de notas periodísticas, un brote de rabdomiólisis o enfermedad de Haff en humanos vinculado al consumo de pescado.

Refieren que, esta enfermedad es causada por una toxina que se puede encontrar en ciertos pescados y mariscos.

Señalaron que, las autoridades investigan en los estados de Amazonas y Bahía, derivados del aumento de

casos sospechosos.

Hasta el momento, han reportado al menos 25 casos, 19 de ellos, de los cuales ocho están hospitalizados, en la ciudad de Itacoatiara, Estado de Amazonas y otros seis en cinco municipios del estado de Bahía: Alagoinhas, Simões Filho, Maraú, Mata de São Jorge y Salvador.

Las personas enfermas refieren haber consumido pescado de agua dulce. La investigación epidemiológica está en curso para determinar la fuente de infección.

Se mencionó que la enfermedad de Haff se caracteriza por la aparición de síntomas como rigidez muscular y orina oscura, y la toxina puede encontrarse en pescado crudo o cocido, ya que es termoestable, es decir, no se elimina a altas temperaturas. La sustancia daña el sistema muscular y órganos como los riñones.

Referencia: Play crazy. (28 de agosto de 2021). Authorities investigate outbreak of 'black urine disease' in Amazonas and Bahia. Recuperado de: <https://playcrazygame.com/2021/08/28/authorities-investigate-outbreak-of-black-urine-disease-in-amazonas-and-bahia/>

<https://remoneews.com/portugaleng/investigations-into-black-urine-disease-outbreaks-in-amazonas-and-bahia/>

<https://www.brytfmonline.com/an-outbreak-of-black-urine-disease-has-been-investigated-in-amazonas-and-bahia/>

INOC.161.018.04.30082021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos informó de un retiro de mezclas de ensaladas por riesgo de *Listeria monocytogenes*.



CFIA (2021). Productos retirados.

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) informó que la empresa Curation Foods está retirando del mercado las mezclas de ensaladas de col rizada de la marca Curation Foods y ensaladas picadas de la marca Eat Smart, debido a una posible contaminación por *Listeria monocytogenes*.

Los productos retirados del mercado se distribuyeron en Ontario y posiblemente a nivel nacional. Este retiro del mercado se produjo después de un retiro inicial de la marca Eat Smart. Esta información adicional, se identificó durante una investigación por parte de la CFIA.

Al momento de la publicación de este retiro, no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Es posible que los alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes* no se vean, ni huelan en mal estado, pero aun así pueden causar infecciones graves y, en ocasiones, potencialmente mortales.

Los síntomas de la infección por *Listeria* pueden incluir vómitos, náuseas, fiebre persistente, dolores musculares, dolor de cabeza intenso y rigidez del cuello. Asimismo, requieren pruebas de laboratorio específicas para diagnosticar infecciones por *Listeria*, que pueden imitar otras enfermedades.

Referencia: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (27 de agosto de 2021). Updated Food Recall Warning - Curation Foods/Eat Smart brand Kale Salad Blends and Eat Smart brand Chopped Salad Kits recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-08-26/eng/1630041760017/1630041766097>

INOC065/044.05.30Q82021