



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**03 de febrero de 2021**



## **Monitor Inocuidad**

### Contenido

EUA: La FDA comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en su país. ....	2
EUA: Reporte de carne molida contaminada con <i>Escherichia coli</i> O157:H7 ...	3
EUA: Perkin Elmer anuncia su nueva herramienta para la detección de <i>Escherichia coli</i> O157.....	4
Georgia: Cuatro reglas a seguir para la desinfección de SARS-CoV-2 en el proceso de los alimentos.....	5



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: La FDA comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en su país.**



El equipo de respuesta 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 que actualmente se encuentran abiertas dos investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en su país.

De acuerdo con CORE, el brote causado por *Salmonella* Miami, el cual inició el pasado 13 de enero de 2021, ha aumentado a 60 casos y aún no han determinado qué mercancía o producto está vinculado a dicho evento; por lo que la investigación continúa.

Asimismo, el CORE informó que otras siete investigaciones están cerradas y el estatus de cada brote es “finalizado”; tres de éstos fueron causados por *E. coli* O157: H7, uno por *Salmonella* Newport, uno por *Salmonella* Paratyphi B, uno por *Salmonella* Thompson y uno por *Salmonella* enteritidis, de los cuales únicamente determinaron que el último estuvo vinculado al consumo de duraznos.

Cabe señalar que para el caso de las investigaciones de los brotes con resultados específicos de las precauciones que los consumidores deben tomar para protegerse la FDA emite un aviso de salud pública.

Referencia: Food and Drug Administration. (03 de febrero 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)



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: Reporte de carne molida contaminada con *Escherichia coli* O157:H7**



El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) a través de su Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) emitió una alerta sobre carne molida cruda contaminada con *Escherichia coli* O157:H7.

Menciona, que la carne fue producida por la empresa Greater Omaha Packing Co. Inc. localizada en un establecimiento de Omaha, Nebraska.

Asimismo, informan que no se solicitó el retiro del producto ya que no está disponible para su compra, por lo que exhortaron a los consumidores que lo hayan comprado no consumirlos y reportarlos de forma inmediata.

Referencia: Departamento de agricultura de los Estados Unidos (USDA). (02 de febrero de 2021). FSIS Issues Public Health Alert for Raw Ground Beef Product Due to Possible E. Coli O157:H7 Contamination Recuperado de <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/news-releases-statements-transcripts/news-release-archives-by-year/archive/2021/pha-02022021-01>

USDA-089-2021-03.03.02.2021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Perkin Elmer anuncia su nueva herramienta para la detección de *Escherichia coli* O157.**



Recientemente, a través de la página de noticias Food Safety News se comunicó que, la empresa Perkin Elmer Inc. con sede en Waltham, Massachusetts, Estados Unidos de América, ha desarrollado una nueva herramienta llamada “Solus ONE” para la detección de *Escherichia coli* O157 en alimentos, este nuevo Kit está diseñado para obtener resultados lo más rápido posible reforzando la inocuidad en carne de res y sus

derivados.

Indican que a través de este nuevo sistema se pueden procesar 192 muestras en un solo paso con un método fácil, prevén que llevará menos tiempo de capacitación para su adopción por el personal técnico de laboratorio, con esto se tiene el objetivo de ayudar a los procesadores de alimentos a mantenerse a la vanguardia en pruebas de *E. coli*, así como, optimizar sus flujos de trabajo de prueba, aumentar la productividad y proteger la seguridad del consumidor en la cadena alimentaria global.

Referencia: Food Safety News (30 de enero de 2021) PerkinElmer announces ‘Solus ONE’ E. coli O157 detection assay for beef, beef trim Recuperado de [https://www.foodsafetynews.com/2021/01/perkinelmer-announces-solus-one-e-coli-o157-detection-assay-for-beef-beef-trim/?utm\\_source=Food+Safety+News&utm\\_campaign=a35c58886e-RSS\\_EMAIL\\_CAMPAIGN&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_f46cc10150-a35c58886e-40388271](https://www.foodsafetynews.com/2021/01/perkinelmer-announces-solus-one-e-coli-o157-detection-assay-for-beef-beef-trim/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=a35c58886e-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-a35c58886e-40388271)

DOC.03-2016.03.03



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**Georgia: Cuatro reglas a seguir para la desinfección de SARS-CoV-2 en el proceso de los alimentos.**



A través del portal de noticias Watt Poultry, se comunicó que durante la Conferencia Tecnológica del Mercado de la Exposición Internacional de Producción y Procesamiento (IPPE) de 2021 celebrada del 25 al 27 de enero de 2021 en Atlanta, Georgia, se comentaron cuatro reglas a seguir para la desinfección de SARS-CoV-2 en el proceso de los alimentos

con el objetivo de prevenir la propagación de la enfermedad, estas reglas son las siguientes:

1. Usar productos probados por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) para SARS-CoV-2, ya que si no está en la lista no es un producto que sea eficaz contra esta enfermedad aunque en su etiqueta así lo indique.
2. Usar los procedimientos de desinfección a probados por la EPA, ya que al no aplicarlos existe la posibilidad de que los productos no logren su proceso químico de manera efectiva y el virus sobreviva.
3. Limpiar una superficie antes de desinfectarla, ya que los desinfectantes no son efectivos en superficies sucias.
4. Usar las concentraciones que se mencione en las etiquetas, debido a que si no se usa conforme a las recomendaciones del fabricante los productos no logran una correcta desinfección del área.

Finalmente, se comentó que aunque estos puntos pueden ser rutinarias para las industrias alimentarias, no se deben dar por obvios debido a que se han detectado en diversas partes del mundo que estas reglas no se llevan a cabo.

Referencia: Graber, R. (25 de enero de 2021). 4 lecciones de desinfección de COVID-19 para procesadores de alimentos. Recuperado de [https://www.wattagnet.com/articles/42052-covid-19-disinfecting-lessons-for-food-processors?v=preview&utm\\_source=Omeda&utm\\_medium=Email&utm\\_content=NL-COVID-19+Insight+for+Agrifood&utm\\_campaign=NL-COVID-19+Insight+for+Agrifood\\_20210130\\_0600&oly\\_enc\\_id=9896A6390467B8T](https://www.wattagnet.com/articles/42052-covid-19-disinfecting-lessons-for-food-processors?v=preview&utm_source=Omeda&utm_medium=Email&utm_content=NL-COVID-19+Insight+for+Agrifood&utm_campaign=NL-COVID-19+Insight+for+Agrifood_20210130_0600&oly_enc_id=9896A6390467B8T)

<https://www.ippexpo.org/>

INOC 015 (03.03.2021)