

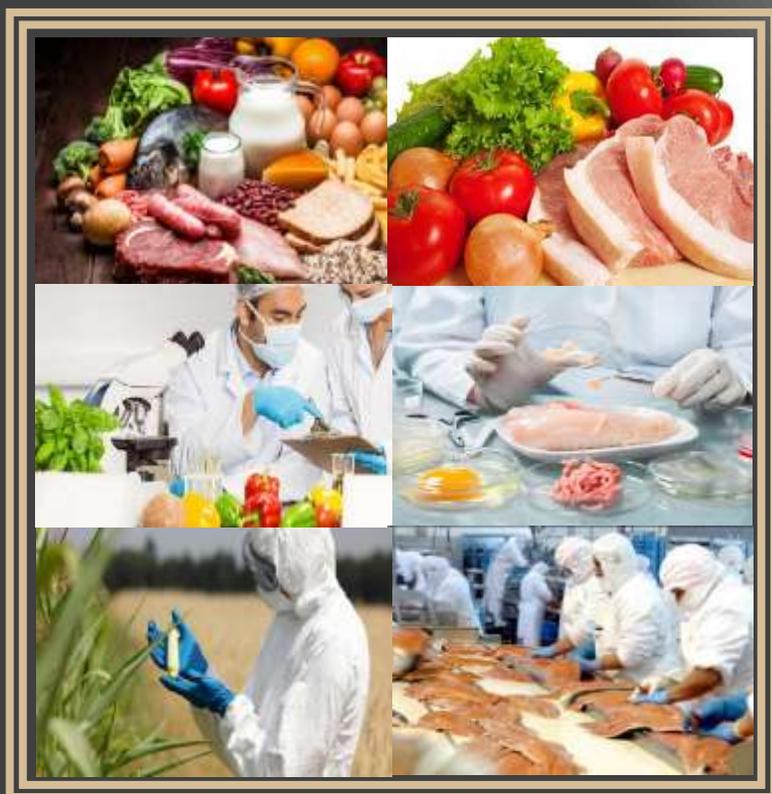


AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



03 de junio de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de hongos enoki importados de China por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
EUA: Posible contaminación de productos de pollo con <i>Salmonella</i> Enteritidis.	3
Dinamarca: Modelo matemático desarrollado para prevenir el Botulismo.	4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de hongos enoki importados de China por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



FDA (2021). Presentación del producto.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos de América informó que la empresa Sun Hong está retirando hongos enoki, importados de China, debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*, los cuales fueron previamente distribuidos en California, Texas, Washington, Illinois y Florida.

La FDA, detalló que la empresa Sun Hong Foods se dio cuenta de este problema después de que el Departamento de Salud Pública de California notificara que las

muestras del producto analizadas eran positivas a *L. monocytogenes*.

Informan que, las cajas de hongos tienen 40 paquetes individuales de 150 gramos (5.3 onzas), sin detalles de fecha de caducidad. Los productos afectados se venden en una bandeja de plástico transparente empaquetada en plástico verde y transparente.

Finalmente, a la fecha de publicación del aviso de retiro del mercado, no se han reportado enfermedades relacionadas por el consumo del producto.

Fuente: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA). (01 de junio de 2021). Sun Hong Foods, Inc. Recalls Seafood Mushroom Because of Possible Health Risk. Recuperado de <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sun-hong-foods-inc-recalls-seafood-mushroom-because-possible-health-risk>

INOC.065.021.05.03062021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Posible contaminación de productos de pollo con *Salmonella* Enteritidis.



Imagen representativa del *Salmonella* spp.

Recientemente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (FSIS-USDA por sus siglas en inglés) publicó un comunicado de alerta de salud pública debido a la posible contaminación de productos de pollo con *Salmonella* Enteritidis.

El FSIS realizó una investigación junto con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés), respecto a las sospechas entre los productos de pollo y el vínculo de casos

identificados desde el 21 de febrero de 2021 hasta el 07 de mayo de 2021.

Informan que, como parte de la investigación, el Departamento de Agricultura de Minnesota recolectó muestras de estos productos para realizar el diagnóstico correspondiente, obteniendo resultados positivo a la cepa causante del brote de *Salmonella* Enteritidis, sin embargo, aún no han determinado si los productos contaminados fueron consumidos por las personas afectadas.

El FSIS no ha recibido ninguna documentación de compra, registros de compradores u otra información rastreadable en este momento. Por lo tanto, no cuenta con información necesaria para solicitar el retiro de la mercancía y la investigación continúa en curso.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. (02 de junio de 2021). FSIS Issues Public Health Alert for Frozen Raw Breaded Stuffed Chicken Products Due to Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-frozen-raw-breaded-stuffed-chicken-products-due>

NO. 070.02.30626



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Dinamarca: Modelo matemático desarrollado para prevenir el Botulismo.



Imagen representativa
Créditos: National Food Institute, Technical University of
Denmark <https://www.food.dtu.dk/english>

Recientemente, el Instituto Nacional de Alimentos de la Universidad Técnica de Dinamarca informó que investigadores desarrollaron un modelo matemático para prevenir el crecimiento de *Clostridium botulinum* y la producción de la toxina; la investigación fue publicada en el International Journal of Food Microbiology.

Refieren que, dicho modelo reemplaza los costosos experimentos de laboratorio y puede predecir el crecimiento en una receta particular de productos refrigerados y asegurarse de que los productos no causen botulismo.

Señalan que, es el modelo más completo de su tipo y se desarrolló originalmente para su uso en productos pesqueros, sin embargo, al realizar estudios de validación con más de 500 productos diferentes, los investigadores han establecido que se puede utilizar para evaluar la seguridad de recetas tanto para pescado como para aves, y en un futuro se podrá incluir otros alimentos como productos cárnicos y vegetales.

Mencionan que, durante años, los productores que elaboran alimentos listos para consumir y en conserva han tenido que seguir una serie de pautas para detener el crecimiento de la bacteria. Para los productos refrigerados, las pautas para el control de la bacteria indican que los productos deben tener un contenido de sal de al menos el 3.5% en el agua. Esto ha obstaculizado los esfuerzos para desarrollar productos con bajo contenido de sal, el cual es un proceso costoso y que requiere mucho tiempo.

Destacaron que, el modelo puede mostrar variables cómo la temperatura de almacenamiento, el pH, la sal y el uso de cinco conservantes diferentes (como los ácidos acético y láctico) que afectan el crecimiento bacteriano potencial y la producción de la toxina, a comparación de otros modelos donde solo contemplan la mitad de estas.

El siguiente paso es incluir el nuevo modelo en el software de predicción de seguridad y deterioro de los alimentos (FSSP) del instituto para que sea más fácil de usar.

Referencia: Instituto Nacional de Alimentos de la Universidad Técnica de Dinamarca (27 de mayo de 2021). Mathematical model developed to prevent botulism. Recuperado de: <https://www.food.dtu.dk/english/news/nyhed?id=%7B8ABEA02E-C55C-4917-81EC-914E7373F288%7D>