

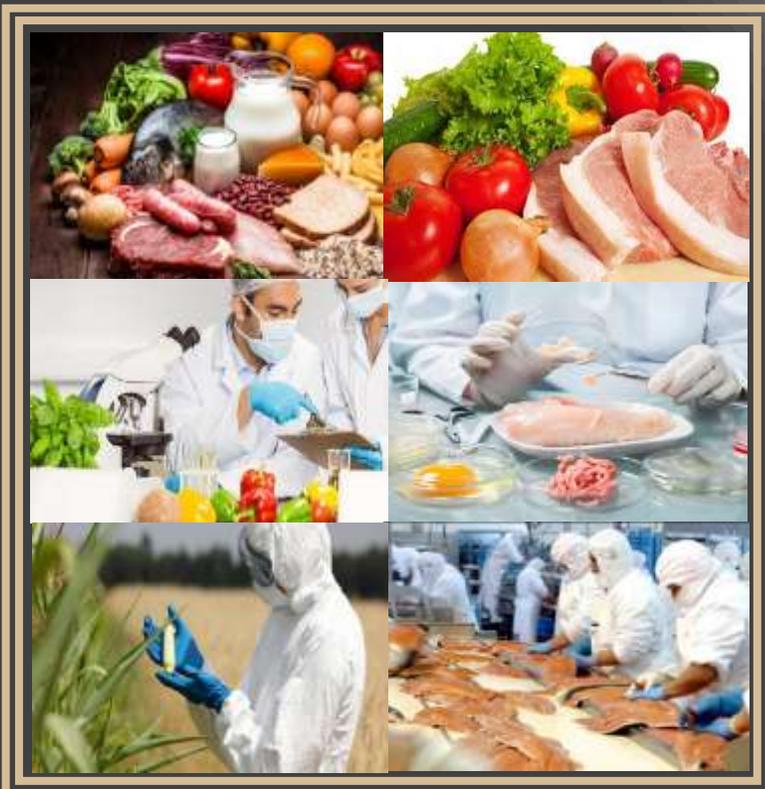


AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



25 de mayo de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de 2.7 toneladas de chorizo con jalapeño producidos con ingredientes de cerdo sin el beneficio de inspección por falta de Inspección Federal.....2

EUA: Retiro de 59.3 toneladas de productos de pollo por la posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.....3

EUA: La FDA publicó los resultados del programa de pruebas de muestra en lechuga romana.....4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de 2.7 toneladas de chorizo con jalapeño producidos con ingredientes de cerdo sin el beneficio de inspección por falta de Inspección Federal.



Imagen representativa del producto.
Créditos: FSIS.

El Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), informó del retiro del mercado de productos de chorizo con jalapeño formulados con ingredientes de cerdo producidos sin el beneficio de inspección.

Refieren que, el establecimiento de la empresa Milan Provisions, ubicado en la comunidad de Corona, Nueva York, está retirando del mercado aproximadamente 2 mil 721 kilos de productos de chorizo tratados

térmicamente, no completamente cocidos y no estables en almacenamiento, hechos con un ingrediente de cerdo producido sin el beneficio de Inspección Federal.

El problema se descubrió cuando el FSIS determinó que la empresa recibió un producto de corte de cerdo de una carnicería minorista que no está inspeccionada por el gobierno federal y lo utilizó en la producción del producto de chorizo.

Dichas mercancías se produjeron del 13 al 16 de abril de 2021, en empaques al vacío de 14 y 22 onzas, que llevan la marca Milan Provisions marca mexicana con la leyenda “made in new york cured chorizo jalapeño” con fechas de vencimiento del 12 al 15 de junio de 2021.

No ha habido informes de casos confirmados sobre reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Se exhortó a los consumidores que hayan comprado estos productos a no consumirlos, desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (21 de mayo de 2021). Milan Provisions Co. Inc. Recalls Jalapeno Chorizo Sausage Products Formulated With Pork Ingredients Produced Without the Benefit of Inspection. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/milan-provisions-co.-inc.-recalls-jalapeno-chorizo-sausage-products-formulated-pork>

INOC.00000 04.25052021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de 59.3 toneladas de productos de pollo por la posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen del producto afectado

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/food_label_pdf/2021-05/pha-labels-05242021-01.pdf

Recientemente, el Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) publicó una alerta de salud pública en la cual comenta que aproximadamente 59.3 toneladas de productos de pollo en cubitos congelados fueron retirados del mercado debido a que estos pueden estar contaminados con *Listeria monocytogenes*.

Estos productos fueron distribuidos por la empresa Big Daddy Foods, Inc., ubicada en Houston, Texas. El hecho se descubrió durante las actividades de inspección de rutina del FSIS donde se observó que los productos se debían de volver a cocinarse debido a una posible contaminación con *L.*

monocytogenes, asimismo, se exhortó a la población en general no consumir estos productos y regresarlos al punto de venta, ya que estos podrían ocasionar alguna Enfermedad Transmitida por Alimentos.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del USDA. (24 de Mayo de 2021) FSIS Issues Public Health Alert for Frozen, Cooked Diced Poultry Products Due to Possible Listeria Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-frozen-cooked-diced-poultry-products-due-possible>

NOC.001/009.03/2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA publicó los resultados del programa de pruebas de muestra en lechuga romana.



iStock images (2020). Cultivo bacteriano de *E. coli*.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) informó que no encontró ninguna cepa de *Escherichia coli* o *Salmonella* spp., clasificada de peligro para la salud humana, en las muestras de lechuga romana recolectadas para un programa de investigación especial, pero la agencia advirtió que las muestras representan una

porción relativamente pequeña de lechuga romana cultivada en ciertas áreas.

Indicaron que, los hallazgos de esta asignación sugieren que la contaminación microbiana, en la medida en que pudo haber estado presente, no fue generalizada en las 137 instalaciones y granjas registradas por la FDA donde los investigadores de la agencia recolectaron muestras durante el período de esta actividad de campo.

Asimismo, la FDA advirtió que no se deben realizar más inferencias basadas únicamente en los hallazgos de esta asignación, dado que el tamaño de la muestra era relativamente pequeño y en vista del hecho de que en los últimos años se han producido múltiples brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos relacionados con la lechuga romana.

Ninguna de las muestras se recogió directamente de los campos de cultivo y no se analizó ninguna lechuga romana recién cortada, como ensaladas en bolsas, que se ha relacionado con varios brotes. La FDA encontró una cepa de *E. coli* en una muestra, pero determinó que la cepa probablemente no era peligrosa para los humanos.

Aunque de acuerdo con los resultados de las pruebas de muestra no se encontraron *Salmonella* spp. o *E. coli* peligrosas, la FDA dijo que esos resultados no niegan el hecho de que anteriormente se han vinculado Enfermedades Transmitidas por los Alimentos asociadas al consumo de lechuga romana.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA). (21 de mayo de 2021). FDA Releases Report on Investigation into Fall 2019 Outbreaks of Illnesses Tied to Romaine Lettuce. Recuperado de <https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-releases-report-investigation-fall-2019-outbreaks-illnesses-tied-romaine-lettuce> INOC.089.033.05.25052021