



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**22 de marzo de 2021**



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor Inocuidad**

Contenido

EUA: El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria emitió una alerta de salud pública para productos de carne de res y cordero sin el beneficio de inspección..... 2

Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos informó del retiro semillas de chabacano de la marca Harmonic Arts Botanical Dispensary por posible intoxicación por cianuro..... 3

Suecia: Brote de *Yersinia enterocolitica* vinculado a lechuga iceberg..... 4



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria emitió una alerta de salud pública para productos de carne de res y cordero sin el beneficio de inspección.**



Logo del USDA <https://www.fsis.usda.gov/>

El Servicio de Inspección y Seguridad 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 para productos de la empresa Eastern Asia Trading Corporation que opera en California, sin el beneficio de inspección.

En esta alerta se mencionó que la población deberá evitar el consumo de los productos de carne de vacuno y cordero, asimismo, informan que estos deben desecharse o devolverse al lugar de compra.

Referencia: El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (19 de marzo de 2021). El FSIS emite una alerta de salud pública para los productos de carne de res y cordero producidos sin el beneficio de inspección. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-beef-and-lamb-products-produced-without-benefit>

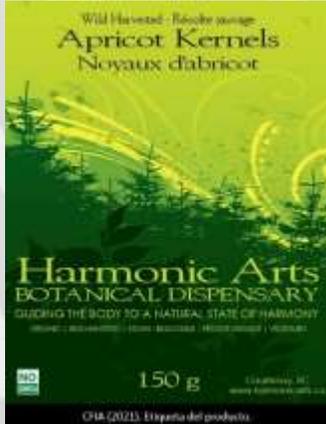
002 3.22082021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos informó del retiro semillas de chabacano de la marca Harmonic Arts Botanical Dispensary por posible intoxicación por cianuro.**



La semana pasada, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) actualizó la advertencia de retiro de alimentos emitida el 12 de marzo de 2021 de ciertos productos de semillas de chabacano debido a la toxina natural amigdalina que puede causar una intoxicación aguda por cianuro.

La empresa Harmonic Arts Botanical Dispensary está retirando del mercado el producto bajo las siguientes presentaciones: paquetes de 150 gramos con código 1 37101 65553 9 y en presentación de 454 gramos con el código 1 37101 61553 3

Los granos de chabacano contienen naturalmente amigdalina, que puede liberar cianuro después de comerse. El cuerpo humano puede eliminar pequeñas cantidades de cianuro, pero cantidades mayores pueden resultar en envenenamiento por cianuro, lo que podría provocar la muerte.

Los síntomas del envenenamiento por cianuro incluyen debilidad y confusión, ansiedad, inquietud, dolor de cabeza, náuseas, dificultad para respirar y falta de aire, pérdida del conocimiento, convulsiones y paro cardíaco.

Este retiro fue provocado por los resultados de las pruebas de la CFIA, asimismo, dicha agencia está llevando a cabo una investigación de seguridad alimentaria, que puede llevar al retiro de otros productos.

Fuente: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (19 de marzo de 2021). Updated Food Recall Warning - Consumption of Harmonic Arts Botanical Dispensary brand Wild Harvested Apricot Kernels may cause cyanide poisoning. Recuperado de <https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-03-19/eng/1616214896326/1616214902366>

INOC.002.075.05.22032021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Suecia: Brote de *Yersinia enterocolitica* vinculado a lechuga iceberg.



Imagen representativa de la mercancía contaminada.  
Créditos: <https://www.piqsels.com/es/search?q=lechuga+iceberg>

De acuerdo con una nota periodística, se informa de un brote en Suecia de *Yersinia enterocolitica* vinculado a lechuga iceberg como fuente probable de infección.

Asimismo, refieren un aumento al doble de personas enfermas desde enero y hasta principios de febrero de este año, con 53 casos de *Yersinia enterocolitica*, de los cuales 33 personas residen en Estocolmo, Västra Götaland y Halland.

Informan que, 24 aislamientos de estos casos se tipificaron mediante secuenciación del genoma completo, pudiendo identificar en 16 pacientes *Yersinia enterocolitica* y que es muy probable que haya más casos, ya que faltan aislamientos adicionales por secuenciar.

Los investigadores encontraron que los pacientes, habían visitado, en mayor medida, una determinada cadena de restaurantes. Las entrevistas de seguimiento sobre lo que habían comido, llevaron a sospechar que la lechuga iceberg era la fuente de infección. Siete de cada 12 mencionaron que habían visitado la cadena de restaurantes antes de enfermarse, mientras que en 2019 siete de los 72 casos, respondieron al mismo cuestionario y mencionaron que también lo habían hecho.

Se sospecha de un lote contaminado de lechuga iceberg distribuida a una cadena de restaurantes.

Suecia no tiene una producción significativa de lechuga iceberg, se rastrea el país de origen.

Referencia: Food Safety News. (20 de marzo de 2021). *Yersinia* outbreak linked to imported iceberg lettuce. Recuperado de [https://www.foodsafetynews.com/2021/03/yersinia-outbreak-linked-to-imported-iceberg-lettuce/?utm\\_source=Food+Safety+News&utm\\_campaign=b2c6d3184b-RSS\\_EMAIL\\_CAMPAIGN&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_f46cc10150-b2c6d3184b-40323328](https://www.foodsafetynews.com/2021/03/yersinia-outbreak-linked-to-imported-iceberg-lettuce/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=b2c6d3184b-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-b2c6d3184b-40323328)