



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



21 de mayo de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Alerta por presencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en salmón ahumado marinado.....	2
EUA: Investigación de nuevos brotes de infecciones por <i>Salmonella</i> spp. vinculados al contacto con aves de corral.....	3
EUA: Retiro de queso crema con jalapeño por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> en Colorado.....	4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

España: Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado marinado.



Imagen representativa de la mercancía contaminada.
Créditos: <https://www.piqsels.com>

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), ha sido informada, por la comunidad autónoma de Andalucía a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de la presencia de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado marinado de la marca Royal, con fecha de caducidad del 23 de mayo de 2021.

Hasta el momento no se ha confirmado ningún caso asociado al consumo de este producto, asimismo, informan que el producto afectado está identificado como salmón ahumado marinado con eneldo, con número de lote 1098B1-098, código de barras EAN841248-051128-0, en presentaciones de 80 gramos.

Indican que, el producto ha sido distribuido ampliamente en casi toda España.

Las autoridades recomiendan a las personas no consumir y devolver productos derivados de esta alerta, así como, extremar las medidas de higiene para evitar la contaminación cruzada a otros productos.

Referencia: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (19 de mayo de 2021). Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado marinado procedente de España. (Ref.ES2021/146). Recuperado de https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/2021_146.htm
INOC.065.018.04.21052021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Investigación de nuevos brotes de infecciones por *Salmonella* spp. vinculados al contacto con aves de corral.



Imagen representativa

https://t2.ea.ltmcdn.com/es/images/7/6/3/donde_y_cuanto_vive_una_gallina_24367_600.jpg

Recientemente, a través de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos de América, se comunicó que se están investigando brotes de infecciones por *Salmonella* spp. vinculados al contacto con aves de corral.

Informan que, hasta el momento se han reportado 163 casos en personas en 43 estados de los cuales 34 fueron hospitalizadas, se realizaron entrevistas a las personas infectadas, cabe señalar que un tercio de las personas infectadas fueron niños menores de 5 años y se comprobó que todas tuvieron contacto con las aves de corral de traspatio, por lo cual, determinaron esta como la fuente más probable del brote.

Enfatizan que, las aves de corral pueden ser portadores de esta enfermedad y propagarla, aunque se vean aparentemente sanas. Asimismo, emitieron recomendaciones para prevenir el contagio de esta enfermedad en zonas de producción de aves de corral.

Referencia: Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) (20 de mayo de 2021). CDC Investigating New Outbreaks of Salmonella Infections Linked to Backyard Poultry. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/media/releases/2021/s0520-salmonella-infections-backyard-poultry.html>

C.079/2020.03.210



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de queso crema con jalapeño por posible contaminación con *Listeria monocytogenes* en Colorado.



FDA (2021). Presentación del producto.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos de América, comunicó que la empresa *Interstate Food Products of Lakewood* en Colorado, retiró sus envases de 14 onzas de queso crema Little Hatches Jalapeno Cream, por una potencial contaminación

con *Listeria monocytogenes*.

Detallan que, el queso fue retirado del mercado, distribuido en seis tiendas *Whole Foods* en el área metropolitana de Denver Colorado. Asimismo, que el etiquetado cuenta con código UPC de 63818396147; impreso en un paquete de plástico transparente de 14 onzas marcado con la fecha de vencimiento del 21 de mayo.

Hasta la fecha no han informado de infecciones relacionadas con el consumo de este producto. Informan que, el potencial de contaminación se observó después de que a través de las pruebas de rutina de la FDA, revelaran el diagnóstico de *L. monocytogenes*.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA). (20 de mayo de 2021). Interstate Food Products Recalls Little Hatches Jalapeno Cream Cheese Because of Possible Health Risk. Recuperado de <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/interstate-food-products-recalls-little-hatches-jalapeno-cream-cheese-because-possible-health-risk>

INOC.065.017.05.21052021