AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

06 de octubre de 2021

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA..... 2

Italia: Rechazo de quesos elaborados con leche sin pasteurizar importados de Francia por la detección de *Escherichia coli*..... 3

EUA: El CDC informó del cierre de caso de un brote de *Salmonella* Typhimurium relacionado con el consumo de ensaladas verdes empaquetadas..... 4

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA.

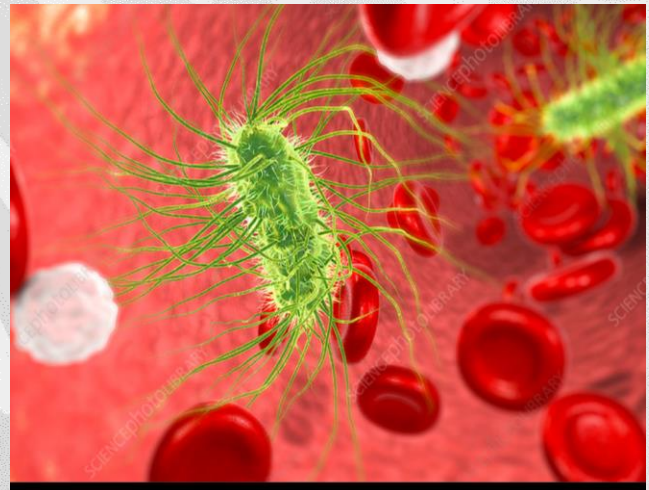

Imagen demostrativa de *Escherichia coli* en la sangre (2019).Kon, K. Science photo library.

Recientemente, el equipo 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 el seguimiento de catorce investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en lo que va del año 2021 y de las cuales cuatro se encuentran activas.

De acuerdo con la actualización de brotes, al 06 de octubre del presente año, se informó que se integró el brote de *Listeria monocytogenes*, el cual aún no se ha asociado a ningún alimento, por lo que están realizando las investigaciones para identificar su origen. Asimismo, registraron un aumento en el número de casos, asociados a *Salmonella* Thompson y aún no han identificado el origen o fuente de contaminación, ni del producto vinculado a los casos.

Adicionalmente, las dos investigaciones activas restantes están relacionadas a brotes causados por *Escherichia coli* O121 vinculado con harina procesada y *Salmonella* Oranienburg del cual aún no han determinado el o los productos asociados.

Finalmente, se mantienen diez investigaciones cerradas, de las cuales cuatro de ellas estaban vinculadas al consumo de diferentes tipos de queso, camarón, mezcla para pastel y anacardo utilizado para elaboración de quesos; mientras que en otras cinco investigaciones no se determinó el producto vinculado a los brotes. Siendo la investigación concluida más reciente, la del brote ocasionado por *Salmonella* Typhimurium, vinculado con el consumo de ensaladas frescas.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (06 de octubre 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
INOC.501.003.01.06102021

Italia: Rechazo de quesos elaborados con leche sin pasteurizar importados de Francia por la detección de *Escherichia coli*.

Imagen del producto afectado.
Créditos:
https://statics-cuidateplus.marca.com

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Italia rechazaron quesos elaborados con leche sin pasteurizar para el consumo humano, provenientes de Francia debido a la detección de *Escherichia coli*. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, en las muestras de 25 gramos dieron positivas al patógeno, cuando lo establecido por Italia es de cero tolerancia ante la detección del patógeno.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a abril de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Francia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (06 de octubre de 2021). NOTIFICATION 2021.5364 E. coli producers STEC in raw milk cheese from France. Recuperado de: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/506868
INOC.507.004.03.06102021

EUA: El CDC informó del cierre de caso de un brote de *Salmonella* Typhimurium relacionado con el consumo de ensaladas verdes empaquetadas.

FDA (2021). Presentación del producto retirado.

Esta semana, el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC, por sus siglas en inglés) informó que el brote de *Salmonella* Typhimurium relacionado con el consumo de ensaladas empaquetadas de BrightFarms ha llegado a su fin.

Se indicó de un total de 31 personas infectadas en cuatro estados: Wisconsin, Illinois, Minnesota y Pensilvania. Asimismo, indican que es probable que haya más personas enfermas con el brote y que no se limite a los estados mencionados, debido a que muchas personas se recuperan sin atención médica y no se les hace una prueba específica para detectar la infección por *Salmonella* spp.

Cabe señalar que, el 15 de julio de 2021, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de EUA informó que la empresa BrightFarms anunció el retiro del mercado de ensaladas verdes empaquetadas que se produjeron en su granja de invernadero de Rochelle, Illinois, y se vendieron en Illinois, Wisconsin, Iowa, Indiana y Michigan, debido a la posible contaminación por *Salmonella* spp. Los productos implicados se vendieron en Illinois, Wisconsin, Iowa, Indiana y Michigan.

Referencia: Centros para el Control y Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC). (6 de octubre de 2021). Salmonella Outbreak Linked to BrightFarms Packaged Salad Greens. Recuperado de: https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-07-21/index.html
INOC.503.014.05.06102021