



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



17 de septiembre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro voluntario de perejil fresco por posible contaminación con *Escherichia coli*, en el estado de Michigan..... 2

EUA: Retiro de kale de la marca Baker Farms por posible contaminación por *Listeria monocytogenes*..... 3

Alemania: Rechazó carne bovina procedente de Uruguay por la presencia de *Escherichia coli*..... 4

Brasil: Seguimiento de casos en humanos sobre la Enfermedad de Haff vinculada al consumo de pescado..... 5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro voluntario de perejil fresco por posible contaminación con *Escherichia coli*, en el estado de Michigan.



Etiqueta Buurma Farms (2021). FDA

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés), informó sobre el retiro voluntario de perejil fresco por posible contaminación con *Escherichia coli*.

De acuerdo con la FDA, hasta el momento, se ha realizado el retiro voluntario de 320 cajas de perejil fresco, cosechado en agosto en Gregory, Michigan, de la compañía Buurma Farms, la cual es originaria de Willard, Ohio.

Lo anterior, fue identificado por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan, al realizar las actividades de inspección y mediante pruebas de laboratorio determinaron que las muestras fueron positivas a la Toxina Shiga producida por *E. coli* O157 (STEC, por sus siglas en inglés).

Asimismo, con base en la investigación realizada por la FDA, registraron que la cosecha de agosto, fue distribuida hacia Ohio, Illinois, Pensilvania, Nueva York, y Carolina del Sur.

Por último, mencionaron que actualmente, están realizando la secuenciación del genoma para determinar si la cepa es patógena, y que por el momento, no se han reportado casos vinculados con el consumo de este producto.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (15 de septiembre de 2021). Buurma Farms Inc. Recalls Plain (Flat) Parsley Due to Possible Health Risks, Recuperado de: https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/buurma-farms-inc-recalls-plain-flat-parsley-due-possible-health-risks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de kale de la marca Baker Farms por posible contaminación por *Listeria monocytogenes*.



Esta semana, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) informó que la empresa Baker Farms está retirando del mercado los productos de col rizada o kale (Baker FarmsKale, Kroger Kale y SEG Grocers Kale) en presentación de bolsa de plástico de 1 libra, por posible contaminación por *Listeria*

monocytogenes.

Describieron que, el 15 de septiembre, uno de los clientes de la empresa notificó a la misma que el producto dio positivo para *Listeria monocytogenes*. Estos productos se empaquetaron en plástico transparente y se vendieron principalmente en tiendas minoristas ubicadas en los estados de Alabama, Arkansas, Florida, Georgia, Luisiana, Mississippi, Missouri, Carolina del Norte, Nueva York y Virginia. Hasta la fecha, no se han reportado casos de infección asociados con el consumo de esta mercancía contaminada.

Por último, mencionaron que *L. monocytogenes*, es un organismo que puede causar infecciones graves y, en ocasiones, mortales en niños pequeños, personas frágiles o ancianas y otras personas con sistemas inmunitarios debilitados. Aunque las personas sanas pueden sufrir solo síntomas a corto plazo, como fiebre alta, dolor de cabeza intenso, rigidez, náuseas, dolor abdominal y diarrea.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA). (17 de septiembre de 2021). Baker Farms Recalls Various Brand Name of Kale Due to *Listeria Monocytogenes* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/baker-farms-recalls-various-brand-name-kale-due-listeria-monocytogenes-contamination>

INOC.506.001.05.17092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Alemania: Rechazó carne bovina procedente de Uruguay por la presencia de *Escherichia coli*.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://mariscoencasa.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que, las autoridades fronterizas de Alemania rechazaron el ingreso de carne bovina refrigerada para el consumo humano procedente de Uruguay debido a la detección de *Escherichia coli*. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, las muestras dieron positivo al patógeno, cuando lo establecido por Alemania es que estas muestras deben salir sin

presencia.

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 productos de origen bovino de Uruguay.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (17 de septiembre de 2021) Shigatoxin-producing *Escherichia coli* in chilled bovine meat from Uruguay. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/502817>

INOC.507.002.03.17092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Brasil: Seguimiento de casos en humanos sobre la Enfermedad de Haff vinculada al consumo de pescado.



El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA) de Brasil, informó sobre la situación de los casos en humanos de la Enfermedad de Haff vinculada al consumo de pescado.

Señalaron que, todos los casos notificados están siendo investigados y monitoreados por el equipo de epidemiología del Ministerio de Salud en cooperación con los Laboratorios Federales de Defensa Agrícola

(LFDA/RS) y el Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC).

Asimismo, indicaron que la LFDA y la IFSC realizan investigaciones sobre los posibles agentes causales, basadas en muestras recolectadas de los alimentos consumidos, así como material biológico de los pacientes afectados.

De acuerdo a los análisis preliminares, las moléculas sospechosas, son especialmente de los grupos de palitoxinas y ovatoxinas, identificadas como las toxinas más probables que causan la enfermedad de Haff.

Por lo anterior, las autoridades exhortaron a la población a estar atenta a la hora de comprar pescado. Resaltaron que los pescados, mariscos y crustáceos comercializados deben llevar el sello de los organismos oficiales de control. Los productos identificados por el sello de inspección en la etiqueta permiten la trazabilidad de su origen, lo que los hace seguros.

Referencia: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento. (14 de septiembre de 2021). Mapa monitorea casos de Doença de Haff. Recuperado de: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-monitora-casos-de-doenca-de-haff>

INOC.516.001.04.17092021