



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



8 de septiembre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor Inocuidad

Contenido

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA.....	2
EUA: Actualización del brote de <i>Salmonella</i> , vinculado al contacto con aves de traspatio.....	3
Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos actualizó el informe de un retiro de kits de ensaladas por riesgo de Listeria.....	4
Francia: Retiro del mercado de carne de pollo refrigerada por la presencia de <i>Salmonella Typhimurium</i>	5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

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 a once investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en lo que va del año 2021 y de las cuales seis se encuentran activas.

De acuerdo con la actualización de brotes, al 8 de septiembre del presente año, se informó que aumentó el número de caso, de los brotes *Cyclospora spp.*, uno con 38 y el otro con 127.. Asimismo, describieron que aún no se ha identificado un producto asociado con los brotes, por lo que la investigación continúa.

Actualmente, las investigaciones activas son: *Escherichia coli* O121 vinculado a harina procesada, por *Salmonella* Typhimurium vinculado a ensaladas frescas, y Hepatitis por el consumo de agua alcalina embotellada.

Finalmente, se mantienen 5 investigaciones cerradas, de las cuales dos de ellas estaban vinculadas al consumo de diferentes tipos de queso, mientras que en las otras no se determinó el origen de los casos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (1 de septiembre 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.161.019.01.01092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Actualización del brote de *Salmonella*, vinculado al contacto con aves de traspatio.



Imagen representativa de la especie vinculada.
Créditos: Centro para el Control y Prevención de Enfermedades.

Recientemente el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de Estados Unidos de América, informó sobre la actualización de los casos de infección por *Salmonella spp.* vinculados al contacto con aves de corral de traspatio.

Refieren que de acuerdo a los datos epidemiológicos y de laboratorio muestran el contacto con las aves de corral está enfermando a las personas, señalan que desde la última actualización el 23 de julio de 2021, se han agregado 191 casos más a esta investigación del brote.

Asimismo al 31 de agosto de 2021, se había informado un total de 863 personas infectadas con una de las cepas del brote en 47 estados y el Distrito de Columbia. Resaltaron que de acuerdo a la información de 860 personas, las edades oscilan entre menos de 1 y 97 años, con una mediana de edad de 36 años, y 220 (26%) son niños menores de 5 años. De 842 personas con información sexual disponible, 493 (59%) son mujeres. De 617 personas con información disponible, 203 (33%) han sido hospitalizadas.

Destacaron que se han reportado dos muertes, una en el Estado de Indiana y otra en Virginia.

Puntualizaron que se sospecha haya muchas más personas infectadas que no son detectadas porque no se les realiza la prueba diagnóstica.

Mencionaron que las autoridades de salud pública estatales y locales están entrevistando a las personas sobre los animales con los que entraron en contacto durante la semana antes de enfermarse. Se tiene el dato que de las 527 personas entrevistadas, 365 (69%) informaron haber tenido contacto con aves de corral antes de enfermarse.

Centro para el Control y Prevención de Enfermedades. (31 de agosto de 2021). Salmonella Outbreaks Linked to Backyard Poultry. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-21/details.html>
INOC.079.104.04.08092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Canadá: La Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos actualizó el informe de un retiro de kits de ensaladas por riesgo de Listeria.



CFIA (2021). Productos retirados.

Esta semana, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) actualizó la información de productos que la empresa Curation Foods está retirando del mercado, debido a una posible contaminación por Listeria monocitogénes.

Los productos retirados del mercado se distribuyeron en Ontario y posiblemente a nivel

nacional. Este retiro del mercado se produce después de un reciente retiro inicial de la marca Eat Smart “Asian Sesame (Sésame asiatique) Chopped Salad Kit”. Esta información adicional se identificó durante la investigación de seguridad alimentaria de la CFIA.

Los productos retirados del mercado son: Kale Salad Blend, Kale Salad Blend, Chili-Lime Crunch (Croquante chili et lime) Chopped Salad Kit, Homestyle Ranch (Ranch comme à la Maison) Chopped Salad Kit, Hot Honey (Miel épique) Chopped Salad Kit, Mexican Fiesta (Fiesta Mexicaine) Chopped Salad Kit, Salt & Vinegar (Sel et vinaigre) Chopped Salad Kit, Southwest (Sud-Ouest) Chopped Salad Kit y Sweet Kale (Chou frisé doux) Chopped Salad Kit.

Al momento de la publicación de la actualización, no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de estos productos.

Este retiro fue provocado por los resultados de las pruebas de la CFIA, quien realiza una investigación de seguridad alimentaria, que puede llevar al retiro de otros productos.

Referencia: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (8 de septiembre de 2021). Updated Food Recall Warning - Eat Smart brand Chopped Salad Kits recalled due to Listeria monocytogenes. Recuperado de: <https://inspection.canada.ca/food-recall-warnings-and-allergy-alerts/2021-09-07/eng/1631068824642/1631068830568>

INOC.065.047.05.08092021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Francia: Retiro del mercado de carne de pollo refrigerada por la presencia de *Salmonella Typhimurium*.



Imagen del producto afectado.
Créditos:
<https://www.critica.com.pa>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (por sus siglas en inglés, RASFF) se notificó que las autoridades de Francia retiró del mercado carne de pollo refrigerada y congelada para el consumo humano debido a la detección de *Salmonella Typhimurium*. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en las muestras de 25gr, cuando lo establecido por Francia es la ausencia 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 productos de origen avícola de Francia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (07 de septiembre de 2021) NOTIFICATION 2021.4803 Salmonella enterica ser. Typhimurium (presence /25g) in chilled and frozen chicken meat from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/501082>

INOC.185.008.03.08092021