



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



06 de abril de 2022



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. .... 2

EUA: Termina brote de *Listeria monocytogenes* asociado con ensaladas empacadas de la empresa Dole. .... 3

Canadá: Retiro de hongos Enoki por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. .... 4



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Espinaca (2022) Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en su país, detallando que actualmente, se encuentran activas cinco investigaciones, relacionadas con los agentes

Norovirus, *Cronobacter sakazakii*, *Salmonella* Saintpaul, *Listeria monocytogenes*, y uno por determinar.

En la presente actualización, integraron un brote de norovirus asociado con el consumo de ostras frescas, haciendo mención, que si bien la FDA no es la instancia encargada de dar seguimiento a este caso, es necesario incluir en la tabla, con el objetivo de proveer información a los consumidores y a la industria, en relación con los alimentos asociados a ETA.

Asimismo, informaron que los brotes de *L. monocytogenes* asociados con el consumo de ensaladas ha concluido.

En resumen, se han realizado nueve investigaciones durante el año 2022, de las cuales cuatro se han asociado con el consumo de productos de origen vegetal frescos, como lechuga romana y ensaladas de hoja verde. Actualmente, hay dos investigaciones activas de las cuales aún no ha determinado el alimento asociado a los brotes, y otra más en donde no se ha determinado ni el agente causal, ni el producto asociado.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (6 de abril de 2022). Investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Recuperado de: [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Termina brote de *Listeria monocytogenes* asociado con ensaladas empacadas de la empresa Dole.**



Imagen: <https://www.foodsafetynews.com/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que funcionarios federales han declarado la conclusión de un brote por *Listeria monocytogenes*, asociado con ensaladas empacadas de la empresa Dole, el cual ocasionó la muerte de tres personas.

Como antecedente, se señala que los retiros relacionados con el brote comenzaron en octubre de 2021, cuando el Departamento de Agricultura de Georgia encontró la bacteria referida en una mezcla de ensalada pre-empacada, en una tienda de comestibles.

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) informó que, el pasado 04 de abril, el recuento de pacientes era de 18 personas, en 13 estados (Iowa, Idaho, Maryland, Michigan, Minnesota, Carolina del Norte, Nevada, Ohio, Oregón, Pensilvania, Texas, Utah y Wisconsin), 16 de las cuáles requirieron hospitalización y tres fallecieron. El último paciente reportado enfermó el 15 de enero.

Se menciona que, aunque los síntomas de las infecciones por *L. monocytogenes* pueden tardar hasta 70 días en aparecer, la ensalada implicada se retiró del mercado en octubre y diciembre de 2021, y principios de enero de 2022, cuando ya había llegado a su fecha de vencimiento, por lo que los funcionarios consideran que los recuentos de pacientes se han estabilizado.

Finalmente, se comenta que, durante la investigación, las operaciones de la compañía en las instalaciones de la ciudad de Bessemer, Carolina del Norte, y Yuma, Arizona, se detuvieron temporalmente para una limpieza profunda, desinfección y verificación de muestras, y desde entonces se han reanudado.

Referencia: Food Safety News (5 de abril 2022). *Listeria* outbreak traced to Dole packaged salads ends with three patients dead. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/04/listeria-outbreak-traced-to-dole-packaged-salads-ends-with-three-patients-dead/>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Canadá: Retiro de hongos Enoki por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Imagen:  
<https://www.foodsafetynews.com/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la compañía de Canadá Longsheng Agricultural Products Ltd. está retirando del mercado los hongos Enoki, debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. Lo anterior, a raíz de los resultados de pruebas realizadas por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA).

El producto retirado corresponde a todas las unidades de 200 gramos del hongo Enoki, marca Ming Xiang, código UPC 8 847108 270063, vendidas hasta el 04 de abril de 2022. Se menciona que, este se vendió en Columbia Británica, y es posible que se haya distribuido en otras provincias y territorios.

Asimismo, se señala que, partir de la publicación de este retiro, no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo del producto. Sin embargo, se insta a los consumidores deben verificar si tienen el producto en sus hogares, y desecharlo o devolverlo al lugar de adquisición.

En contexto nacional, de acuerdo con datos de la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicana (VUCEM), México no ha registrado importaciones de hongos Enoki.

Referencia: Food Safety News. (05 de abril 2022). *Listeria* outbreak traced to Dole packaged salads ends with three patients dead. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/04/listeria-outbreak-traced-to-dole-packaged-salads-ends-with-three-patients-dead/>