



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



24 de agosto de 2022



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Salud Pública continúa investigación del brote de *Escherichia coli* en el condado de King, estado de Washington. .... 2

EUA: El FSIS emite alerta de salud pública para productos de pollo, por posible contaminación física..... 3

Unión Europea: Fuentes y tendencias de brotes de *Salmonella* sp. en el periodo de 2015 a 2019. .... 4



DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Salud Pública continúa investigación del brote de *Escherichia coli* en el condado de King, estado de Washington.**



Fuente: Food Poison Journal

Recientemente, a través del portal de noticias Food Poison Journal, se comunicó que Salud Pública continúa con la investigación del brote de *Escherichia coli* en la ciudad de Seattle, ubicada en el condado de King, estado de Washington.

De acuerdo con la notificación, se han reportado siete casos de personas enfermas entre el 31 de diciembre de 2021 y el 18 de

agosto de 2022.

Además, según los resultados de las pruebas de laboratorio, los siete casos indican infecciones con *E. coli* O157:H7 productora de toxina Shiga. Asimismo, aunque no se ha determinado la fuente del brote, la mayoría de las personas enfermas dijeron haber consumido varios tipos de carne, incluidas las de cabra y carne molida.

Finalmente, se indica que Salud Pública y el Departamento de Salud del Estado de Washington continúan realizando entrevistas con las personas enfermas, para identificar la fuente y cualquier exposición común.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia:

Food Poison Journal. (23 de agosto de 2022). Seven with *E. coli* in Seattle – King County in East African Community. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/seven-with-e-coli-in-seattle-king-county-in-east-african-community/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: El FSIS emite alerta de salud pública para productos de pollo, por posible contaminación física.



Producto retirado. Imagen: FSIS.

Recientemente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), emitió una alerta de salud pública para filetes de pechuga de pollo congelados sin gluten, de la empresa Perdue, debido a su posible contaminación con piezas de plástico transparente y tinte azul.

El problema se descubrió cuando el establecimiento informó al FSIS que recibió una queja de un consumidor, quien reportó la presencia de ambos contaminantes en un producto de pollo.

Se precisa que los filetes de pechuga de pollo sujetos a la alerta, los cuales fueron producidos el 12 de julio

de 2022, tienen las siguientes características: bolsas de plástico de 42 onzas, que contienen el producto “PERDUE CHICKEN BREAST TENDERS GLUTEN FREE”, con fecha preferente de consumo antes del 12 de julio de 2023, número de lote 2193 y número de establecimiento P-33944. Estos artículos se enviaron a las tiendas minoristas de BJ's Wholesale Club de todo el país.

Finalmente, se menciona que no ha habido informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de estos productos; y que no se solicitó un retiro porque los mismos ya no están disponibles para compra.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros físicos.

Referencia: Food Safety and Inspection Service (FSIS) (23 de agosto de 2022). FSIS Issues Public Health Alert for Perdue Frozen Ready-To-Eat Chicken Tender Products Due to Foreign Material Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-perdue-frozen-ready-eat-chicken-tender-products-due>  
<https://content.govdelivery.com/accounts/USFSIS/bulletins/3295b9b>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Unión Europea: Fuentes y tendencias de brotes de *Salmonella* sp. en el periodo de 2015 a 2019.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que investigadores del Instituto Nacional de Salud Pública y Medio Ambiente (RIVM), de la Universidad de Utrecht y de la Universidad Técnica de Dinamarca, publicaron un estudio sobre las fuentes y tendencias de brotes de *Salmonella* sp. en la Unión Europea, ocurridos en el periodo de 2015 a 2019.

A manera de antecedente, se menciona que, aunque se ha adoptado un enfoque integrado y armonizado para el control de "*Salmonella de la granja a la mesa en toda Europa*", esta bacteria sigue siendo la causa más común de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y la segunda zoonosis notificada con más frecuencia en Europa.

Para realizar el estudio, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) recopiló datos de 1,508 brotes de 34 países europeos, del periodo 2015-2019, a los cuales se les realizaron análisis de distribución de fuentes y tendencias significativas.

A raíz de los análisis de la información, se mencionan los siguientes resultados:

- La fuente más importante fue "huevos y ovoproductos" (33 %), seguidos de "carne de cerdo y productos derivados" (7 %) y "carne y productos cárnicos" generales (6 %).
- El huevo fue la fuente de alimento más importante en todas las regiones; la carne de cerdo fue la segunda fuente de alimento más común en el norte y el oeste de Europa, y los productos cárnicos (en general) lo fueron en el este y el sur de Europa.
- El serotipo que causó mayor número de brotes fue *S. Enteritidis* (en huevo), seguida de *S. Typhimurium* y su variante monofásica (en carne de cerdo).

Finalmente, los investigadores indican que el estudio proporcionó evidencia de que los brotes de salmonelosis han aumentado en los países de Europa del Este durante el período de estudio.

#### Referencias:

Food Safety News (24 de agosto de 2022). Study finds most EU *Salmonella* outbreaks involve eggs. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/study-finds-most-eu-salmonella-outbreaks-involve-eggs/>

Linda Chanamé Pinedo, Lapo Mughini-Gras, Eelco Franz, Tine Hald y Sara M. Pires. (2022). Sources and trends of human salmonellosis in Europe, 2015–2019: An analysis of outbreak data. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109850>