



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



13 de enero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Publicación sobre la vinculación de los brotes de *Salmonella* Javiana del mes de noviembre de 2021..... 2

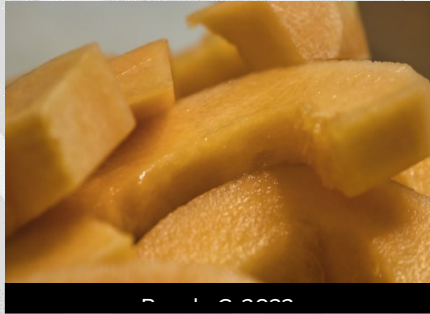
EUA: Publicación del informe de *Salmonella* Typhimurium vinculado con el consumo de ensaladas empaquetadas.....3



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Publicación sobre la vinculación de los brotes de *Salmonella Javiana* del mes de noviembre de 2021.



Recientemente, a través de diversas fuentes periodísticas, se publicó que la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA; por sus siglas en inglés), ha anunciado que el brote ocasionado por *Salmonella Javiana*, en noviembre de 2021, se vinculó con el consumo de melones de la empresa Taylor Cut

La compañía Taylor Cut Produce, informó que la fruta se distribuyó en Pensilvania, Nueva Jersey, Nueva York y Delaware entre el 15 de noviembre y el 1 de diciembre de 2021. Los ejecutivos de la compañía dijeron que los productos comercializados podrían estar en restaurantes, banquetes, hoteles, escuelas y establecimientos institucionales de servicio de alimentos.

Finalmente, se indica que el brote ha enfermado al menos a 65 personas, pero la FDA no ha proporcionado información sobre en qué estado se encuentran las personas, ni de la edad de los pacientes o las fechas de inicio de la enfermedad, solamente informó que el brote terminó el 13 de enero del 2022. Asimismo, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades no han publicado ninguna información sobre el brote, a pesar de que la FDA identificó una posible causa, así como, ninguna agencia informó si hubo hospitalizaciones o muertes.

Referencia: 1. Noticias de seguridad alimentaria. (13 de enero de 2022). Se determina que el melón precortado es la causa del brote de *Salmonella Javiana*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/01/pre-cut-cantaloupe-determined-to-be-cause-of-salmonella-javiana-outbreak/#more-211049>

2. Noticias de Pensilvania. (13 de enero de 2022). Se determina que el melón precortado es la causa del brote de *Salmonella Javiana*. Recuperado de: <https://darik.news/pennsylvania/pre-cut-cantaloupe-determined-to-cause-salmonella-javana-outbreak/202201474125.html>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Publicación del informe de *Salmonella* Typhimurium vinculado con el consumo de ensaladas empaquetadas.



Hidroponía (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA; por sus siglas en inglés), publicó el informe de los brotes de *Salmonella* Typhimurium, registrados en el verano del año 2021, vinculados con el consumo de ensaladas empaquetadas.

De acuerdo con el informe, entre julio y verano de 2021, se registraron brotes ocasionados por el consumo de

ensaladas, hechas con productos cultivados de manera hidropónica, contaminadas con *S. Typhimurium*, en total registraron 31 personas enfermas y 4 hospitalizaciones, en los estados de Illinois, Michigan, Pensilvania y Wisconsin.

Asimismo, mencionaron que la cepa de *Salmonella* se identificó tras la secuenciación de todo el genoma, obtenido de muestras de pacientes que consumieron el producto contaminada y analizaron aproximadamente 300 muestras de las ensaladas, agua, y muestras ambientales, colectadas in situ, las cuales contribuyeron a identificar el movimiento y desarrollo del agente patógeno, así como, su establecimiento en la unidad de producción.

Derivado de los resultados, los investigadores recomendaron proteger los materiales utilizados para cortar los productos (frutas o verduras), diseñar panes de operación para mantener las medidas de higiene adecuadas, mantener en temperatura adecuada los productos pre y post-cosecha, así como, implementarlas medias sanitarias desde la cosecha hasta el procesamiento de los productos.

Referencia; FDA. (14 de enero de 2022). Investigation Report: Factors Potentially Contributing to the Contamination of Packaged Leafy Greens Implicated in the Outbreak of *Salmonella* Typhimurium During the Summer of 2021. Recuperado de: <https://www.fda.gov/media/155402/download>