



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



03 de febrero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento al retiro de productos cárnicos por su posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.....2

Brasil: Evaluación de los efectos asociados al uso de los herbicidas glifosato y ácido 2,4-diclorofenoxiacético en cultivos de cebolla.....3

EUA: Continúa investigación del brote de *Listeria monocytogenes* asociado a ensaladas de la empresa Dole..... 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento al retiro de productos cárnicos por su posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.



Carne molida retirada del mercado (2022). FSIS.

Recientemente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA) publicó sobre el seguimiento del retiro interestatal de productos cárnicos de la empresa Interstate Meat Distributors Inc., ubicada en Clamackas, Oregón, por su posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.

De acuerdo con el reporte se han retirado 12 mil 862 kilogramos de carne molida, la cual fue producida el 20 de diciembre de 2021, y se

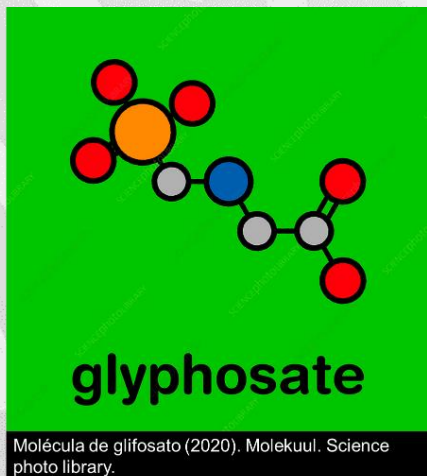
distribuyó a los estados de Arizona, California, Nevada, Oregón, Utah, Washington y Wyoming.

A manera de antecedente, mencionan que el diagnóstico lo realizó un laboratorio de microbiología privado, a quien se le solicitó el análisis microbiológico.

Asimismo, comentan que es necesario retirar todos los productos de tiendas minoristas y mayoristas, así como, en hogares, a fin de prevenir un brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Por último, exhortaron a la población para comunicar cualquier síntoma relacionado con el consumo de dichos productos.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA). (02 de febrero de 2022). Distrito interestatal de carnes. Inc., retira productos de carne molida debido a una posible contaminación con E. Coli O157:H7. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/interstate-meat-dist.-inc.-recalls-ground-beef-products-due-possible-e.-coli-o157h7#:~:text=Inc.%2C%20a%20Clackamas%2C%20Ore.20%2C%202021>.

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**Brasil: Evaluación de los efectos asociados al uso de los herbicidas glifosato y ácido 2,4-diclorofenoxiacético en cultivos de cebolla.**

Recientemente, la Universidad de Feevale en Brasil, publicó una investigación sobre los efectos genotóxicos y citotóxicos asociados al uso de los herbicidas glifosato y ácido 2,4-diclorofenoxiacético (2,4-D), bajo condiciones experimentales, en cultivos de cebolla (*Allium cepa*).

De acuerdo con los investigadores, el objetivo del estudio fue evaluar los diferentes efectos que tiene el uso de herbicidas como el glifosato y 2,4-D, así como, la mezcla de ambos, en cebollas.

Como parte de la metodología, aplicaron 1.56 y 11.66 mg/mL⁻¹ de glifosato y 0.28 and 17.5 mg/mL⁻¹ de 2,4-D, a las raíces de un campo experimental de cebolla, estas concentraciones cumplen con lo dictado en lo recomendado por las autoridades de Brasil.

Posteriormente, realizaron estudios moleculares del tejido vegetal de la cebolla, en donde observaron una disminución significativa del índice mitótico, en relación con los efectos genotóxicos, registrando un aumento en las anomalías cromosómicas, tanto para el glifosato como para el 2,4-D. Asimismo, observaron la formación de cuerpos apoptóticos, células gigantes y erosiones nucleares.

Como conclusión, mencionan que es necesario continuar con la investigación de los efectos en los cultivos donde se aplican los herbicidas de manera directa.

Referencia: Mariana Finkler, Gabriela Zimmermann Prado Rodrigues, Juliana Machado Kayser, Ana Luiza Ziulkoski & Günther Gehlen. (2022). Cytotoxic and genotoxic effects induced by associated commercial glyphosate and 2,4-D formulations using the *Allium cepa* bioassay, Journal of Environmental Science and Health, Part B, DOI: 10.1080/03601234.2022.2034432; <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/03601234.2022.2034432>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Continúa investigación del brote de *Listeria monocytogenes* asociado a ensaladas de la empresa Dole.



Créditos: Bigstock, 2022.

Recientemente, a través de los portales Food Safety News y Fresh Fruit, se informó que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), junto con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) y socios estatales y locales, continúa con la investigación (mediante datos epidemiológicos, de laboratorio y de rastreo) del brote multiestatal de infecciones por *Listeria monocytogenes*,

relacionado con ensaladas de hoja verde empacadas por la empresa Dole, reportando una persona más enferma.

Como antecedentes, se señala que los CDC investigaron este brote en 2019 y 2020, pero no pudieron recopilar suficientes datos para identificar la fuente de origen. En octubre de 2021, el Departamento de Agricultura de Georgia identificó la cepa de *L. monocytogenes* en una ensalada de la marca Dole.

La investigación fue reabierta en noviembre de 2021, tras haberse reportado cuatro nuevos casos. Posteriormente, el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan identificó la misma cepa de *L. monocytogenes* en un paquete de lechuga iceberg, marca Marketside (producido por Dole), que se obtuvo de un muestreo en tiendas minoristas.

El 22 de diciembre de 2021, Dole retiró todas las ensaladas envasadas de marca privada y propia, procesadas en sus instalaciones de Bessemer City (Carolina del Norte) y Yuma (Arizona). El 07 de enero de 2022, retiró productos adicionales, al detectar la bacteria en equipo utilizado para cosechar lechuga iceberg y otros productos, en sus instalaciones de Dole Springfield (Ohio) y Soledad (California); estos productos fueron distribuidos en todo Estados Unidos y en varias provincias de Canadá.

La FDA confirmó, mediante secuenciación del genoma completo (WSG), que el patógeno del equipo de cosecha correspondía a la misma cepa de *L. monocytogenes* que había ocasionado las enfermedades del brote.

Según los CDC, fueron registradas 17 personas infectadas con la cepa del brote de *L. monocytogenes*, quienes viven en 13 estados, con inicios de enfermedades que van del 14 de agosto de 2014 al 30 de diciembre de 2021 (un



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

caso ocurrió en 2014 y los restantes entre 2018 y 2021). Sus edades varían entre 50 y 94 años y el 82 % son mujeres.

De 15 personas con información disponible, 13 han sido hospitalizadas y dos ya fallecieron (en Michigan y Wisconsin). Ocho de estas personas informaron haber comido ensaladas envasadas, antes de enfermarse; dos de ellas, dijeron que se trataba de las marcas Dole y Little Salad Bar.

Se resalta que el número real de personas enfermas podría ser mayor que el informado, pues no a todas se les realiza la prueba para detección de *L. monocytogenes* y algunas se recuperan sin atención médica. Además, es posible que aún no se reporten los casos recientes, pues toma 3 a 4 semanas determinar si una persona enferma es parte de un brote.

Finalmente, se menciona que la FDA y los CDC también están investigando otro brote de *L. monocytogenes* relacionado con ensaladas envasadas, en este caso producidas por la empresa Fresh Express.

Referencias:

Food Safety News. (02 de febrero de 2022). *Listeria* outbreak traced to Dole salads continues with another patient discovered. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/02/listeria-outbreak-traced-to-dole-salads-continues-with-another-patient-discovered/>

Fres Fruit Portal.com. (02 de febrero de 2022). FDA updates Dole packaged salad *Listeria* outbreak investigation. Recuperado de: https://www.freshfruitportal.com/news/2022/02/02/fda-updates-dole-packaged-salad-listeria-outbreak-investigation/?pk_campaign=8838a89553&pk_source=mailchimp&pk_medium=email&pk_content=434785&pk_cid=95a513cd1e&utm_campaign=8838a89553&utm_source=mailchi