



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



02 de junio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica los avances de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos..... 2

EUA: Retiro del mercado de queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

Canadá: Retiro del mercado de frambuesas congeladas por posible contaminación con Norovirus..... 4

Canadá: Retiro del mercado de langostinos posiblemente contaminados con Norovirus..... 5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica los avances de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

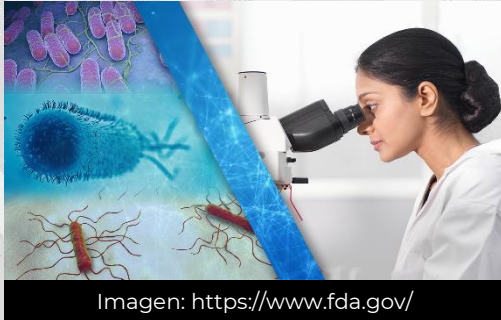


Imagen: <https://www.fda.gov/>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), en ese país. Detallan que se encuentran activas cinco investigaciones relacionadas con brotes ocasionados por: virus de la hepatitis A, *Salmonella* Senftenberg, *Listeria monocytogenes*, *Cronobacter sakazakii* y un agente causal aún no identificado.

De acuerdo, con la actualización del 01 de junio, se agregó un brote del virus de hepatitis A, vinculado al consumo de fresas orgánicas frescas de las marcas FreshKampo y HEB, importadas de Baja California, México. Hasta el momento, ha sido publicado el aviso sobre el estatus del brote, el cual se encuentra en curso de investigación, y se ha iniciado con rastreo del producto.

En el caso del brote de *Salmonella* Senftenberg (10 entrevistados), la investigación se encuentra en la etapa de recolección y análisis de muestras. Además, se inició con el rastreo, inspección *in situ* y diversos retiros de productos.

De la investigación activa aún por determinar el agente causal, se han asociado los brotes al consumo de cereales secos, con 558 informes de eventos adversos, y se ha iniciado inspección *in situ*, así como recolección y análisis de muestras.

En cuanto al brote de *L. monocytogenes*, continúan con la investigación para determinar los alimentos vinculados, reportándose un total de 20 casos e iniciado el rastreo.

Finalmente, la investigación del brote de *C. sakazakii*, relacionado con la fórmula infantil en polvo, el "Grupo de Gestión de Incidentes", establecido por la FDA, continúa trabajando en la cadena de suministro y en los problemas de seguridad alimentaria.

En resumen, esta lista de investigaciones engloba 13 brotes de ETA's, correspondientes al año 2022; cinco vinculadas al consumo de productos de origen vegetal frescos, como fresa, lechuga romana y ensaladas de hoja verde; y las demás con alimentos procesados.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (1 de junio 2022). 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

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro del mercado de queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Quesos (2022). Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa Paris Brothers Inc. está retirando del mercado de EUA varios tipos de queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El retiro fue resultado de un muestreo de rutina realizado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), que revelaron la presencia de *L. monocytogenes*.

De acuerdo con la notificación, los productos retirados fueron distribuidos en supermercados de los estados de Kansas, Missouri, Arkansas, Iowa, Oklahoma, Nebraska, Dakota del Sur y Florida. Sin embargo, se infiere que estos pudieron haber sido reetiquetados en los siguientes puntos de venta minoristas: Cottonwood River Cheddar D'amir Brie Double Crème French Brie, Milton Prairie Breeze White Cheddar Style, Milton Tomato Garlic Cheddar, Paris Brothers Mild Cheddar, Paris Brothers Colby Jack, Paris Brothers Pepper Jack y Cervasi Pecorino Romano.

Los quesos retirados se produjeron el 4, 5 y 6 de mayo y los códigos de lote son: 05042022, 05052022 y 05062022. Hasta la publicación del retiro, no se han informado casos de enfermedades asociados con el consumo de los productos.

La listeriosis es una infección causada por el consumo de alimentos contaminados con la bacteria *L. monocytogenes*. Los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) calculan que cada año en EUA alrededor de 1,600 personas enferman por esta causa. Por lo que se ha recomendado a la población devolver los productos mencionados al lugar de compra.

Referencia: Food Safety News. (01 de junio de 2022). Cheese recalled after testing finds Listeria. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/cheese-recalled-after-testing-finds-listeria/>

DIRECCIÓN EN JEFE

Canadá: Retiro del mercado de frambuesas congeladas por posible contaminación con Norovirus.



Frambuesas congeladas (2022). Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa Épicerie Frenette está retirando del mercado canadiense frambuesas congeladas, por posible contaminación con Norovirus.

Como antecedente, se menciona que los norovirus son comunes en Norteamérica, los cuales son muy contagiosos y afectan a todas las edades.

Este retiro fue realizado como resultados de pruebas de la

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA).

De acuerdo con la notificación, el producto retirado se vendió en el supermercado Frenette, localizado en 625 rue Principale, ciudad de Beresford, provincia de New Brunswick. Los códigos del producto retirado son: 17-AL-22 al 17-MA-22.

Se señala que, hasta la publicación del retiro, no se habían informado casos de enfermedades asociados al consumo de este producto. Asimismo, se recomienda a la población no consumirlo, desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

De acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAMI), en 2020, Canadá exportó a México 73 ton de frutillas congeladas. Cabe señalar que México cuenta con la NORMA Oficial Mexicana *NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos*, la cual establece métodos de prueba para la determinación de indicadores microbianos y patógenos en alimentos, bebidas y agua para uso y consumo humano, incluidos los de importación.

Referencia: Food Safety News. (01 de junio de 2022). Frambuesas retiradas del mercado en New Brunswick por preocupaciones de norovirus. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/raspberries-recalled-in-new-brunswick-over-norovirus-concerns/>

DIRECCIÓN EN JEFE

Canadá: Retiro del mercado de langostinos posiblemente contaminados con Norovirus.



Langostinos (2022). Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa Tri-Star Seafood Supply Ltd. está retirando del mercado canadiense langostinos vivos, por posible contaminación con Norovirus.

Este retiro fue provocado por hallazgos de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), durante su investigación sobre un brote de enfermedades transmitidas por alimentos.

De acuerdo con la notificación, el producto retirado fue distribuido en las provincias de Columbia Británica, Alberta, Manitoba y Ontario, y probablemente también en otras. Los códigos del producto retirado son: AJ200-021, CA001-1532 y CA001-1540.

Las Autoridades instan a la población a no consumir los productos señalados, los cuales deben desecharse o devolverse al lugar donde se compraron.

Finalmente, se refiere que los norovirus son un grupo de virus que causan gastroenteritis en las personas, y que anualmente son notificados a la Agencia de Salud Pública de Canadá alrededor de 300 a 400 brotes de norovirus.

Referencia: Food Safety News. (01 de junio de 2022). Norovirus outbreak investigation leads to prawn recall in Canada. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/norovirus-outbreak-investigation-leads-to-prawn-recall-in-canada/>