



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



26 de abril de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de ejotes por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.
..... 2

EUA: Retiro de carne molida de la marca Lakeside debido a una posible
contaminación con *Escherichia coli*, en Nueva Jersey. 3

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de ejotes por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) dio a conocer en su sitio web oficial un anuncio de la empresa Alpine Fresh Inc., de Doral, Florida, en el que se comunica que la misma está retirando sus paquetes de 1 libra (453.5 gramos) de ejotes marca "Hippie Organics" (lote n.º 313-626), ante el potencial de estar contaminados con la bacteria *Listeria monocytogenes*.

Se señala que la potencial contaminación se notó después de que las pruebas de rutina realizadas por la compañía revelaran la presencia de la bacteria en paquetes etiquetados como "Hippie Organics French Beans From lot # 313-626", y que el problema está aislado en el lote identificado.

Se refiere que el producto retirado se distribuyó previamente en las cadenas de supermercados Whole Foods (Connecticut, Florida, Georgia, Illinois y Maryland), Aldi (Florida) y LIDL (Delaware, Georgia, Maryland, Nueva Jersey, Nueva York, Carolina del Norte, Pensilvania, Carolina del Sur y Virginia), así como en tiendas minoristas.

Finalmente, se señala que no se han reportado casos enfermedades asociadas con este problema.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos. FDA. (21 de abril de 2022). Alpine Fresh Conducts Voluntary Recall of "Hippie Organics French Beans" Because of Possible Health Risk. Recuperado de: https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/alpine-fresh-conducts-voluntary-recall-hippie-organics-french-beans-because-possible-health-risk?utm_medium=email&utm_source=govdelivery



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de carne molida de la marca Lakeside debido a una posible contaminación con *Escherichia coli*, en Nueva Jersey.



Producto representativo. Imagen: <https://www.fsis.usda.gov>

Recientemente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS- USDA) informó sobre el retiro del mercado de carne molida, de la empresa Lakeside Refrigerated Services de Nueva Jersey, por estar posiblemente contaminada con *Escherichia coli* O103.

De acuerdo con el informe, la carne molida se produjo entre el 01 de febrero y 08 de abril de 2022, empaquetado bajo las siguientes marcas: Thomas Farms, Nature's Reserve, Tajima, Weis, Marketside Butcher, y Southeastern Grocers. Asimismo,

mencionan que este hallazgo se detectó por inspecciones de rutina de la FSIS.

Actualmente, no hay reporte de enfermedades vinculadas con el consumo de esta mercancía. De igual manera, no se tiene información sobre la distribución a nivel nacional, ya que por el momento solo se ha localizado la mercancía en tiendas minoristas.

Referencia: FSIS USDA (26 de abril de 2022). Lakeside Refrigerated Services Recalls Ground Beef Products Due to Possible *E. coli* O103 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/lakeside-refrigerated-services-recalls-ground-beef-products-due-possible-e-coli-o103>