



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



30 de agosto de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de productos de carne de molida debido a posible contaminación con *Escherichia coli*..... 2

EUA: Retiro de productos de cuajada de queso, por posible contaminación *Escherichia coli* y otras bacterias coliformes..... 3

Canadá: Aumentan infecciones ocasionadas por *Cyclospora cayetanensis*..... 4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos de carne de molida debido a posible contaminación con *Escherichia coli*.



El 29 de agosto de 2023, el Servicio de inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), notificó que un establecimiento de la compañía Dean & Peeler Meatworks, LLC, ubicado en Poth, Texas, está realizando el retiro de 1,835 lb (832 kg) de productos de carne molida, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto a partir de análisis de un laboratorio externo, los cuales confirmaron la presencia de la bacteria patógena referida.

Los productos retirados tienen las siguientes características: "Peeler Farms WAGYU BEEF GROUND BEEF", en bolsas de plástico de 1, 5 y 10 lb, código de producto 17836; "RC RANCH TEXAS CRAFT MEATS WAGYU RC13610 STEAKHOUSE BLEND - GROUND BEEF 5 lb", en

bolsas de plástico de 5 lb, código de producto 17816; y "C RANCH TEXAS CRAFT MEATS WAGYU RC13603 - GROUND BEEF PATTIES 8 oz", en bolsas de plástico de 8 oz, código de producto 17816. Los productos sujetos a retiro llevan el número de establecimiento "EST. 51283", dentro de la marca de inspección del USDA; estos se enviaron a restaurantes del área metropolitana de San Antonio, Texas.

Finalmente, se indica que no ha habido informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de los productos descritos.

En 2022, México realizó importaciones de carne molida de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Food Safety and Inspection Service (FSIS). (29 de agosto de 2023). Dean & Peeler Meatworks, LLC, Recalls Fresh Ground Beef Products Due to Possible E. Coli O157:H7 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/dean-peeler-meatworks-llc-recalls-fresh-ground-beef-products-due-possible-e-coli>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos de cuajada de queso, por posible contaminación *Escherichia coli* y otras bacterias coliformes.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 29 de agosto de 2023 se dio a conocer que la empresa Moore Family Farms Creamery (de Maquoketa, Iowa), está retirando del mercado productos de cuajada de queso Cheddar, por su posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7 y otras bacterias coliformes.

Los productos retirados tienen las siguientes características: Moore Family Farms and Creamery Cheddar Cheese

Curds, Moore Family Farms and Creamery Cheddar Cheese Curds Pepino Eneldo, Moore Family Farms and Creamery Cheddar Cheese Curds Loaded Baked Potato y Moore Family Farms and Creamery Cheddar Cheese Curds BLT, en bolsas de plástico de 1 lb. Estos se distribuyeron en el estado de Iowa.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos, sino desecharlos o devolverlos a su lugar de compra.

En 2022, México realizó importaciones solamente de cuajada de queso mozzarella de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia:

Food Safety News. (29 de agosto de 2023). Cheese curds sold in Iowa recalled because of elevated coliform count and *E. coli*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/08/cheese-curds-sold-in-iowa-recalled-because-of-elevated-coliform-count-and-e-coli/>

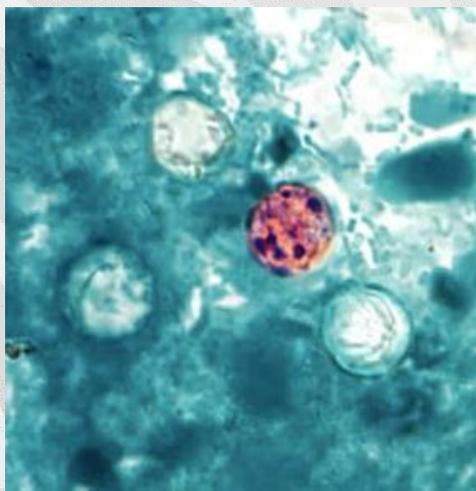
DIRECCIÓN EN JEFE**Canadá: Aumentan infecciones ocasionadas por *Cyclospora cayetanensis*.**

Imagen: <https://www.foodpoisonjournal.com/>

El 27 de agosto de 2023, a través del portal Outbreak News Today y con base en información de la Agencia de Salud Pública de Canadá (PHAC), se informó un incremento en las infecciones por el parásito *Cyclospora cayetanensis* (no relacionadas con viajes), en ese país.

Se precisa que, en lo que va del año 2023, la PHAC ha registrado 299 casos de ciclosporiasis, de los cuales, se notificaron en las provincias de Ontario (263), Quebec (25), Columbia Británica (10) y Nueva Escocia (1). Por lo anterior, la PHAC

está trabajando con otras instituciones de salud pública e inocuidad alimentaria, para identificar el origen de las infecciones en Canadá.

Finalmente, se refiere que casos anteriores de ciclosporiasis se han relacionado con varios tipos de productos frescos importados, incluyendo mezclas de vegetales para ensaladas, albahaca, cilantro, frutillas, lechuga y chícharo.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Outbreak News Today (27 de agosto de 2023). Non-travel related *Cyclospora* infections in Canada rise to 299. Recuperado de: <https://outbreaknewstoday.com/non-travel-related-cyclospora-infections-in-canada-rise-to-299/>