



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



14 de agosto de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

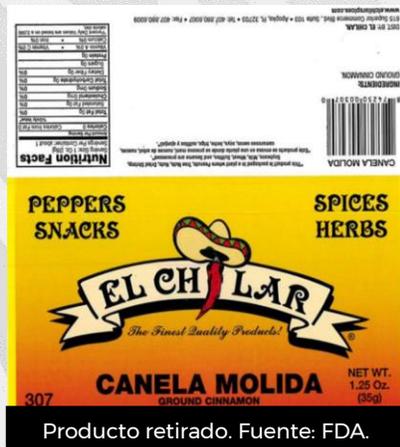
EUA: La empresa El Chilar HF, LLC. amplía retiro de canela en polvo, debido a niveles altos de plomo.....	2
EUA: Situación actual de los brotes de <i>Salmonella</i> Africana y <i>Salmonella</i> Braenderup, vinculados con pepino.....	3
EUA: Situación actual de la investigación sobre la inocuidad de la carne, durante el brote de Influenza Aviar H5N1 en ganado bovino.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La empresa El Chilar HF, LLC. amplía retiro de canela en polvo, debido a niveles altos de plomo.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 13 de agosto de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA notificó que la empresa El Chilar HF, LLC. (de Apopka, Florida), ha ampliado su retiro del mercado de productos de canela en polvo, debido a su contaminación con altos niveles de plomo.

El retiro fue recomendado por la FDA, tras los resultados de un muestreo realizado por el Departamento de Salud de Maryland (MDH), en febrero de 2024.

Se precisa que los productos potencialmente afectados se encuentran en paquetes de plástico transparente de 1.25 oz (35 g); marca El Chilar; lotes E-054, EX 0225, D-181 y EX 0624. Estos se distribuyeron a tiendas minoristas ubicadas en el estado de Maryland, por medio de la compañía La Raza LLC. A la fecha, no se han confirmado casos de intoxicaciones por el metal pesado, relacionadas con los productos descritos.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, México ha importado canela en rama y en polvo, de EUA. Cabe señalar que en el país 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.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). (13 de agosto de 2024). El Chilar HF, LLC. Expands Recall of El Chilar Ground Cinnamon Due to Elevated Levels of Lead. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/el-chilar-hf-llc-expands-recall-el-chilar-ground-cinnamon-due-elevated-levels-lead>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Situación actual de los brotes de *Salmonella* Africana y *Salmonella* Braenderup, vinculados con pepino.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 14 de agosto de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) publicó la actualización de la investigación sobre los brotes multiestatales de *Salmonella* Africana y *S. Braenderup*, vinculados con pepino fresco.

Como antecedente, se menciona que, inicialmente, se informaron dos brotes separados; sin embargo, la FDA y los Centros para el Control de Enfermedades (CDC) combinaron las investigaciones, debido a varias similitudes (p. ej. distribución geográfica y temporalidad de los casos, así como los alimentos que las personas informaron haber consumido).

Se señala que, de acuerdo con la información de los CDC, actualmente se tienen contabilizados 449 casos de infecciones por alguna de las dos cepas bacterianas referidas (125 hospitalizaciones, sin fallecimientos), en 31 estados de EUA (y el Distrito de Columbia): Alabama, Arkansas, Connecticut, Delaware, Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Iowa, Kentucky, Maine, Maryland, Massachusetts, Michigan, Minnesota, Missouri, Nevada, New Jersey, New York, Carolina del Norte, Ohio, Oklahoma, Pensilvania, Rhode Island, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Virginia, Vermont, Washington y Wisconsin. La última detección de la enfermedad ocurrió el 4 de junio de 2024.

También se indica que, conforme a la información de rastreo, Thomas Produce Company suministró pepinos a múltiples puntos de servicio, donde las personas enfermas informaron haberlos consumido; en muestras de agua de riego utilizada por esta compañía, se detectó a *S. Braenderup*. Así mismo, otros serotipos de *Salmonella* fueron detectados en muestras suelo y agua, colectadas en las empresas Bedner Growers Inc. y Thomas Produce Company.

En el contexto nacional, México ha importado pepino de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). (14 de agosto de 2024). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Cucumbers. https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-cucumbers-june-2024?utm_medium=email&utm_source=govdelivery



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Situación actual de la investigación sobre la inocuidad de la carne, durante el brote de Influenza Aviar H5N1 en ganado bovino.



Imagen: <https://portalbraford.com/>

El 13 de agosto de 2024, el Servicio de inspección de Inocuidad Alimentaria del Departamento de Agricultura (USDA-FSIS) de EUA, publicó un Aviso en el que dio a conocer su Programa de Pruebas para el Diagnóstico de la Influenza Aviar Altamente Patógena (IAAP) H5N1, en carne de vacas lecheras.

Se refiere que la IAAP H5N1 se detectó por primera vez en ganado lechero de EUA, en marzo de 2024 y, hasta ahora, se ha reportado en varios estados de ese país.

El Aviso precisa que: 1. El 16 de septiembre de 2024, el FSIS implementará un programa de monitoreo de la IAAP H5N1 en canales de vacas lecheras, con el objetivo de garantizar la inocuidad de la carne de res destinada al consumo humano e información sobre la presencia del virus en vacas lecheras asintomáticas; 2. Durante 2025, se planea analizar (en el Laboratorio Oriental del FSIS en Athens, Georgia) 800 muestras de tejido muscular, colectadas en canales de vacas lecheras asintomáticas, para diagnóstico de IAAP H5N1; las canales que den positivo al virus no serán comercializadas, sino compradas por el USDA para fines de investigación.

En el contexto nacional, México ha importado ganado lechero, así como leche y sus productos, 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Servicio de inspección de Inocuidad Alimentaria (13 de agosto de 2024). FSIS H5N1 Influenza A Dairy Cow Testing Program. <https://www.fsis.usda.gov/policy/fsis-notice/26-24>