

**Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en
Inocuidad de Alimentos**

Estudio de caso #3:

Caso de Cyclospora llegando a su término.

1. Instrucciones generales:

- Por favor lea correctamente, analice y luego realice lo que se le solicita; para lo cual también atienda las instrucciones que le brinde el facilitador del evento en caso de ser necesarias. La información proporcionada es suficiente para atender lo indicado en cada caso.
- Puede apoyarse en bibliografía existente en medios físicos o digitales.
- Por favor respete los tiempos indicados.
- Siéntanse en libertad de realizar las consultas que deseen de modo que sean para todo el salón y no solo para un grupo particular, dado que estamos en un proceso participativo y se busca el intercambio de criterios en busca de la respuesta o conclusión más aceptable del caso.

2. Descripción del caso:

24 de octubre 2013

Los brotes Cyclospora ocurridos durante el verano de 2013 parecen estar llegando a su término, basado en el rastreo y las investigaciones epidemiológicas realizadas por la FDA y los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC), así como las autoridades de salud pública locales y estatales en Iowa, Nebraska, Texas, y otros estados. Según el CDC , los casos ciclosporiasis han regresado a los niveles basales .

Epidemiólogos y las investigaciones de rastreo de las autoridades de salud pública locales y estatales en Texas , así como la FDA y el CDC indican que la enfermedad entre los residentes de Texas parece estar relacionado con cilantro fresco cultivado en Puebla, México. Las investigaciones llevadas a cabo por el CDC en tres restaurantes independientes y una tienda de comestibles en Texas encontraron que el cilantro fresco era el único ingrediente común que fue consumido por todas las personas en los cuatro lugares durante el período de incubación de 7-14 días que necesita el parásito.

Se realizó un estudio epidemiológico del CDC entre las personas que informaron que comieron en un restaurante de estilo mexicano en el Condado de Fort Bend , Texas. Se compararon los alimentos consumidos en el restaurante por las 25 personas enfermas vs los consumidos por las 65 personas sanas. El análisis de ingrediente se llevaron a cabo en términos de consumo de comidas y recetas. Cuatro ingredientes frescos se asociaron significativamente con la enfermedad: cilantro , cebollas enteras , el ajo y los tomates. Como estos alimentos se sirvieron juntos en muchos platos diferentes, tales como la salsa, el análisis estadístico no pudo identificar definitivamente cuál de estos ingredientes se asoció de forma independiente con la enfermedad. Sin embargo, el cilantro fresco era el único ingrediente común consumido por las 25 personas enfermas en este estudio. El consumo de la lechuga no se asoció con la enfermedad en este análisis , y la información de rastreo indica que la lechuga que se sirve en este restaurante no era de Taylor Farms de México.

Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos

Información de rastreo preliminar indicó que el cilantro fresco obtenido en Puebla, zona de México , se suministró a los restaurantes y la tienda de comestibles en Texas durante el período en que las personas que se enfermaron consumieron. La FDA está trabajando con las autoridades mexicanas para determinar si hay una granja común o zona de cultivo en Puebla, México , que podría haber proporcionado cilantro fresco a los tres restaurantes y la tienda de comestibles asociados a los grupos de personas enfermas en Texas.

Como resultado de esta investigación, la FDA ha incrementado sus esfuerzos de vigilancia de los productos de cilantro exportados a los EE.UU. desde México.

Algunos estudios epidemiológicos y las investigaciones de rastreo por el CDC, la FDA y los estados de Iowa y Nebraska ya habían vinculado los brotes a mezclas de ensalada suministrada por Taylor Farms de México, S. de RL de CV, a los restaurantes Red Lobster y Olive Garden, ambos propiedad de Darden Restaurants. La FDA, junto con el CDC, el gobierno mexicano y Taylor Farms de México , llevó a cabo una evaluación ambiental a Taylor Farms de México en las instalaciones de Guanajuato, México, del 11 hasta 19 agosto, 2013 .

El equipo de evaluación ambiental examinó cinco ranchos y las instalaciones de procesamiento de Taylor Farms de México. Encontró que las condiciones y las prácticas observadas en estas instalaciones en el momento de la evaluación fueron de acuerdo con los protocolos establecidos de seguridad alimentaria.

La FDA continuará trabajando con sus asociados federales, estatales y socios locales en esta investigación.

3. Aspectos a resolver:

Su grupo debe analizar el caso y realizar una propuesta de plan de acción para la empresa Taylor Farms de México, S. de RL de CV.