



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



04 DE SEPTIEMBRE DE 2020



Monitor Inocuidad

Contenido

Francia retira embutidos secos españoles contaminados con *Salmonella*..... 2



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Francia retira embutidos secos españoles contaminados con *Salmonella*.



Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): *Salmonella*.

Mercancía reportada (producto implicado): Fuets (embutidos secos españoles)

Procedencia u origen de la mercancía: España

País de notificación: Francia

Clave (s) de identificación: INOC.079.018.03.04092020

El 03 de septiembre de 2020, el Ministerio de Agricultura y Alimentación de Francia notificó a través de su portal web sobre la retirada en un punto de venta de lotes de fuets (embutidos secos españoles) sospechosos, debido a 18 casos de salmonelosis.

Después de varias investigaciones se llegó a la conclusión que estos productos ocasionaron los casos y se comunicó que las personas que aún tengan los productos afectados no los consuman y los devuelvan al punto de venta donde fueron adquiridos (supermercado en Gironde).

La *Salmonella* es un género de bacilos gramnegativos que pertenece a la familia *Enterobacteriaceae*. Hasta la fecha se han identificado más de 2,500 serotipos o serovar diferentes en dos especies: *Salmonella bongori* y *S. enterica*. Es una bacteria omnipresente y resistente que puede sobrevivir durante varias semanas en un ambiente seco y varios meses en agua.

Referencias: Ministerio de Agricultura y Alimentación (Oficial).

Enlace: <https://solidarites-sante.gouv.fr/actualites/presse/communiqués-de-presse/article/retrait-et-rappel-de-fuets-saucisses-seches-espagnoles-contaminees-par-des>