



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



06 DE AGOSTO DE 2020



Monitor Inocuidad

Contenido

Seguimiento: Emiten alerta de salud pública para productos cárnicos de aves listos para el consumo que contienen cebollas, por posible contaminación por *Salmonella* Newport. EUA..... 2



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Seguimiento: Emiten alerta de salud pública para productos cárnicos de aves listos para el consumo que contienen cebollas, por posible contaminación por *Salmonella* Newport. EUA.



Patógeno: Sospecha de *Salmonella* Newport

Producto: Carne de pollo

Localización: Estados Unidos de América

Clave (s) de identificación: INOC.079.011.04.06082020

El 05 de agosto de 2020, fue comunicada una alerta de salud pública para los productos de carne de aves listos para su consumo que contienen cebollas de la compañía Thomson International, de acuerdo con el comunicado el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos. Asimismo, la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) señala que hay preocupación por que los productos pudieran estar contaminados con *Salmonella* Newport.

Los productos que están sujetos a la alerta de salud pública fueron producidos por la compañía Taylor Farms, el 30 y 31 de julio de 2020 con Código de lote: TFD212AU8, TFD213AU8, TFD212AU7, TFD213AU7, TFD212AU8, TFD213AU8, TFD212AU3, TFD213AU3, TFD213AU20, TFD212AU26 y TFD213AU26 con el número de establecimiento "P-34733" o "34733" dentro de la marca de inspección del USDA o impreso en el contenedor. Estos productos se enviaron a minoristas ubicados en Arkansas, Louisiana, Mississippi, Oklahoma y Texas.

Las autoridades están realizando la investigación en varios estados debido al brote multiestatal de infecciones por *Salmonella* relacionadas con cebollas producidas por la compañía Thomson International, mencionan que no se han confirmado casos de enfermedad debido al consumo de productos regulados por el FSIS que contienen estas cebollas. Y recomiendan a las personas que hayan comprado estos productos que no los consuman. Estos productos deben desecharse o devolverse al lugar de compra.

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.

En México la *Salmonella* entérica es de impacto en la salud animal, la subespecie entérica serovar *gallinarum* y serovar *pullorum*, son causantes de la Tifoidea Aviar y la Pulorosis Aviar, respectivamente, se consideran exóticas y están dentro del grupo 1 del ACUERDO mediante el cual se dan a conocer en los Estados Unidos Mexicanos las enfermedades y plagas exóticas y endémicas de notificación obligatoria de los animales terrestres y acuáticos (DOF, 29/11/2018).

Fuente: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (Oficial).

Enlace: <https://content.govdelivery.com/accounts/USFSIS/bulletins/298fb3d>
<https://tinyurl.com/y4m5x6bw>