



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**23 de febrero de 2021**



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

## **Monitor Inocuidad**

### Contenido

Canadá: Brote de infecciones por <i>Salmonella</i> sp. vinculado a huevos. ....	2
EUA: El FSIS comunicó el retiro del mercado productos de grasa o sebo de res importados de China.....	3

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Canadá: Brote de infecciones por *Salmonella* sp. vinculado a huevos.



La Agencia de Salud Pública de Canadá (PHAC, por sus siglas en inglés) informó a través de un aviso de salud pública, que en colaboración con la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) realizan una investigación epidemiológica sobre un brote de infecciones causado por *Salmonella* sp., posiblemente relacionados con la contaminación de huevos para plato.

Hasta el 18 de febrero de 2021, se habían investigado 57 casos confirmados por laboratorio de enfermedad por *Salmonella* Enteritidis en las provincias de Terranova y Labrador (25) y Nueva Escocia (32), Canadá. Las personas se enfermaron entre fines de octubre de 2020 y finales de enero de 2021, tienen entre dos y 98 años, la mayoría de los casos (68%) son mujeres, sólo dieciocho han sido hospitalizadas y no se han reportado muertes.

Indican que, las bacterias se transmiten con mayor frecuencia a las personas cuando manipulan, comen o cocinan de manera inadecuada alimentos contaminados y que las personas que se enfermaron informaron consumir, preparar, cocinar y hornear con huevos.

Señalan que, los huevos pueden estar contaminados con la bacteria *Salmonella* en la cáscara y dentro del huevo. Las autoridades continúan su investigación de seguridad alimentaria, lo que puede llevar al retiro de otros productos.

Recomiendan a los consumidores manipular los huevos crudos con cuidado y cocinar los huevos y los alimentos a base de huevo a una temperatura interna de al menos 74 ° C.

Referencia: Agencia de Salud Pública de Canadá. (18 de febrero de 2021). Public Health Notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to Eggs. Recuperado de <https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notice/2021/outbreak-salmonella-infections-eggs.html>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### EUA: El FSIS comunicó el retiro del mercado productos de grasa o sebo de res importados de China.



Imagen representativa de producto afectado  
Créditos: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos de América, comunicó el retiro del mercado de empaques con grasa o sebo de res que fueron importados de la República Popular de China, país no elegible para la carne de res y sin el beneficio de la reinspección de importación.

De acuerdo con el FSIS, la detección de estas mercancías se realizó durante las actividades rutinarias de verificación. La empresa GLG Trading, es quien está retirando más de 43 toneladas bajo la presentación de paquetes sellados al vacío de 17.6 onzas y de 12.07 onzas.

Señalan que, los productos sujetos a retiro no tienen una marca de inspección federal y fueron enviados a distribuidores, tiendas minoristas y restaurantes en Arizona, California, Hawái, Nevada, Nueva York y Texas.

Hasta el momento no ha habido informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Las autoridades exhortan a las personas a no consumir estos productos, desecharse y/o devolverlos en el lugar de compra.

El retiro fue clasificado como de clase 1, es decir de situación de peligro para la salud en la que existe una probabilidad razonable de que el uso del producto cause consecuencias graves y adversas para la salud o la muerte.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria. (22 de febrero de 2021). GLG Trading Inc., Recalls Beef Tallow Products Imported Without the Benefit of Inspection. Recuperado de <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/food/topics/recalls-and-public-health-alerts/recall-case-archive/archive/2021/recall-006-2021-release>