



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



08 de noviembre de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a brotes de *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebolla fresca originaria de Chihuahua, México..... 2

Suecia: Informan de casos de *Salmonella* Typhimurium monofásica, sospechan de un alimento de amplia distribución..... 3

EUA: Retiro del mercado camarones gigantes cocidos debido a la detección de *Listeria* spp. 4

Países Bajos: Rechazo carne de pollo importada de Tailandia debido a la detección de *Salmonella* spp. 5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a brotes de *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebolla fresca originaria de Chihuahua, México.



Cultivo de cebolla(2021). Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés), notificó sobre la investigación de brotes multi estado de *Salmonella* Oranienburg, relacionados con el consumo de cebollas frescas originarias de Chihuahua, México, y distribuidas por las empresas ProSource Produce LLC de Idaho, y Keeler Family Farms de Deming, Nuevo México.

Al 22 de octubre, se han reportado 808 casos en 37 estados y Puerto Rico, siendo Texas y Oklahoma, los que presentan mayor número de enfermos, seguido de Illinois, Virginia, Kansas, Missouri, Arkansas, Carolina del Norte, Nueva York, Wisconsin, Minnesota, Michigan, Ohio, Pensilvania, Kentucky, Tennessee, Nebraska, Dakota del Sur, Nuevo México, California, Oregón, Utah, Colorado, Dakota del Norte, Iowa, Indiana, West Virginia, Luisiana, Misisipi, Alabama, Georgia, Carolina del Sur, Maryland y Florida.

Por lo anterior, el Gobierno de México a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), informó que hasta el momento, no hay evidencia de la presencia de la cepa *Salmonella* Oranienburg, en cebollas. Sin embargo, se establecerá un Plan de trabajo, a fin de garantizar la inocuidad de la cebolla, esta acción se realizará de manera conjunta entre la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) y el Gobierno de Chihuahua.

Referencia: U. S. Food and Drug Administration. (2 de noviembre de 2021). Outbreak Investigation of Salmonella Oranienburg: Whole, Fresh Onions (October 2021). Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-oranienburg-whole-fresh-onions-october-2021?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Referencia Mexico: Senasica (3 de noviembre de 2021). _ Acuerdan Agricultura y Chihuahua fortalecer inocuidad en producción de hortalizas; sin evidencia de Salmonella Oranienburg en cebollas. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/prensa/acuerdan-agricultura-y-gobierno-de-chihuahua-fortalecer-inocuidad-en-hortalizas-sin-evidencia-de-salmonella-oranienburg-en-cebolla-mexicana> y <https://www.gob.mx/senasica/articulos/accionamos-un-plan-emergente-para-proteger-nuestros-alimentos?tab=>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Suecia: Informan de casos de *Salmonella* Typhimurium monofásica, sospechan de un alimento de amplia distribución.



Recientemente, la Agencia de Salud Pública de Suecia, informó de 33 casos confirmados de personas infectadas con *Salmonella* Typhimurium monofásica; se sospecha de un alimento de amplia distribución el cual todavía no está identificado.

Los resultados se dieron por secuenciación del genoma completo, que demostraron que las personas se infectaron con la misma cepa, y por lo tanto se sospecha de una fuente común de infección.

Mencionan que hasta el 03 de octubre, la mayoría de los casos se presentaron en personas menores de 18 años (16 casos) y personas mayores de 60 años (13 casos). Asimismo, registraron que se enfermaron más mujeres (21 casos) que hombres (12 casos).

Actualmente, la Administración Nacional de Alimentos y la Agencia Sueca de Salud Pública, llevan a cabo una investigación para identificar la fuente de la infección.

Referencia: Agencia de Salud Pública de Suecia. (04 de noviembre de 2021). Monofasisk Salmonella Typhimurium (Sverige, oktober 2021). Recuperado de: <https://www.folkhalsomyndigheten.se/smittskydd-beredskap/utbrott/aktuella-utbrott/monofasisk-salmonella-typhimurium-sverige-oktober-2021/>
INOC.501.007.04.08112021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro del mercado de camarones gigantes cocidos debido a la detección de *Listeria* spp.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://s.cornershopapp.com>

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) informó que la empresa Southeastern Grocers retiró del mercado camarones gigantes cocidos de la marca Fisherman's Wharf debido a una posible contaminación por *Listeria* spp., hasta el momento, no se han reportado casos asociados con este producto.

Este producto fue distribuido en las cadenas de Fresco y Más, Harveys Supermarket y Winn-Dixie stores.

Este hecho fue detectado durante una evaluación de rutina realizada por la FDA, en la cual se detectó la presencia de *Listeria* spp. en el producto, además se instó a la población de no consumir el producto y regresarlos al punto de venta para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (08 de noviembre de 2021). Southeastern Grocers Recalls Fisherman's Wharf Brand Jumbo Cooked Shrimp, Frozen 16-20 Count, Due to Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/southeastern-grocers-recalls-fishermans-wharf-brand-jumbo-cooked-shrimp-frozen-16-20-count-due>
INOC.506.011.03.08112021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Países Bajos: Rechazo carne de pollo importada de Tailandia debido a la detección de *Salmonella* spp.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://thefoodtech.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés), se notificó que las autoridades de Países Bajos rechazaron carne de pollo para el consumo humano, importada de Tailandia debido a la detección de *Salmonella* spp. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en las muestras de 25 gramos, cuando lo establecido por Países Bajos es de cero tolerancia ante *Salmonella* spp.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Tailandia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (08 de noviembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6035 Salmonella in chicken meat preparation from Thailand Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/513727>
INOC.503.032.03.08112021