



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**11 de noviembre de 2021**



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

**EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA. .... 2**

**China: Indicadores para mejorar los sistema de control de seguridad alimentaria. ....3**

**EUA: Seguimiento del retiro del mercado de barras de salami debido a la posible contaminación por *Salmonella spp.* ..... 4**

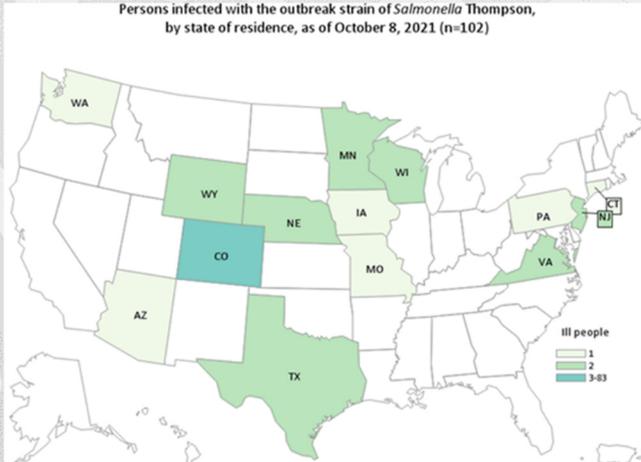
**EUA: Retiro del mercado de carne de hamburguesas de pollo debido a la detección de trozos de huesos gruesos y afilados. .... 5**



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA.**



**Mapa de los brotes ocasionados por *Salmonella* Thompson. (2021). FDA**

Recientemente, el equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE, por sus siglas en inglés) de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, comunicó el seguimiento a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en lo que va del año 2021 y de las cuales seis se encuentran activas.

De acuerdo con la actualización, al 09 de noviembre del presente año, la advertencia sobre los brotes de *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebollas originarias de Chihuahua, México, continúa activa. Asimismo, mencionaron que la investigación in situ del brote de *Listeria monocytogenes* vinculado al consumo de germen de soya ha concluido.

Finalmente, once investigaciones se mantienen cerradas, en las cuales determinaron que dos de ellas estaban vinculadas al consumo de queso y camarón, mientras que en el resto no se logró identificar el producto vinculado a las ETAs, ni la fuente de contaminación de origen.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (9 de noviembre de 2021). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks Recuperado de [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### China: Indicadores para mejorar los sistema de control de seguridad alimentaria.



Logo de la FAO  
Créditos:  
<https://www.fao.org/>

Recientemente, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) publicó un informe sobre los indicadores de seguridad alimentaria de 2009 a 2019 con el objetivo de mejorar los sistemas de control de seguridad alimentaria en China.

Para la realización de este informe, China implementó un proyecto piloto de indicadores de seguridad alimentaria el cual ayudó al desarrollo de la actual Ley de Seguridad Alimentaria, adicionalmente, se establecieron seis indicadores de 40 enumerados por la FAO Asia Pacífico y cinco grupos de trabajo técnicos los cuales ayudaron al análisis de los sistemas, estándares y marcos existentes, e identificar las áreas de oportunidad para determinar la dirección de la seguridad alimentaria en dicho país.

Señalaron que, durante el periodo de 2009 a 2018 los casos de *Salmonella* spp. y *Listeria* spp. en productos cárnicos disminuyeron debido a las regulaciones y la implementación de monitoreos rutinarios, además mencionaron que es importante generar conciencia sobre los peligros y riesgos en la inocuidad de los alimentos, así como para fortalecer las medidas de vigilancia para salvaguarda la salud pública y animal.

Referencia: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (11 de noviembre de 2021). Food safety indicator pilot project in China. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/cb6634en/cb6634en.pdf>  
INOC.500.013.03.11112021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: Seguimiento del retiro del mercado de barras de salami debido a la posible contaminación por *Salmonella spp.***



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<https://www.fsis.usda.gov/>

Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) informó que la empresa Euro Foods, a Freeland, Penn, retiró del mercado 54 toneladas de barras de salami debido a una posible contaminación con *Salmonella spp.*

Anteriormente, el 29 de octubre de 2021 el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés) emitió una alerta de salud pública, sin embargo el FSIS identificó

que el producto estaba disponible en una tienda minorista en el estado de California adicionalmente se tomaron dos muestras del producto Citterio salame las cuales dieron positivo a *Salmonella spp.*

El FSIS trabajó en conjunto con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) y socios estatales de salud pública para investigar un brote multiestatal de 31 casos en 10 estados donde se realizó la investigación epidemiológica y rastreo e identificó que las personas enfermas consumieron el producto Citterio salame producidos por Euro Foods Inc.

Adicionalmente, se instó a la población a no consumir el producto y regresarlo al punto de venta para prevenir más casos asociados con el producto.

Referencia: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (11 de noviembre de 2021) Euro Foods Dba Citterio USA Corp. Recalls Salame Stick Products Due To Possible Salmonella Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/euro-foods-dba-citterio-usa-corp.-recalls-salame-stick-products-due-possible> INOC.503.036.03.11112021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: Retiro del mercado de carne de hamburguesas de pollo debido a la detección de trozos de huesos gruesos y afilados.**

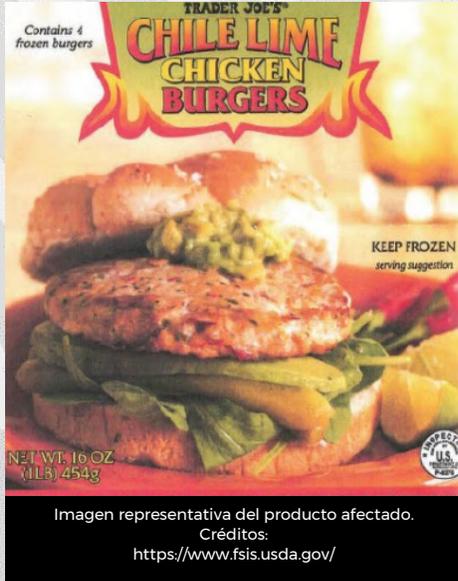


Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<https://www.fsis.usda.gov/>

Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, pos sus siglas en inglés) informó que la empresa Innovative Solutions, Inc. Ubicada en Kent, Washington, retiro del mercado 44 toneladas de carne de pollo (hamburguesas) debido a la detección de trozos de huesos gruesos y afilados.

Este hecho fue identificado debido a que la empresa recibió varias quejas de los consumidores que informaban sobre hallazgos de huesos en el producto, hasta el momento, no se han informado sobre casos asociados al producto.

Adicionalmente, se instó a la población de no consumir el producto y regresarlo al punto de venta para prevenir lesiones.

Referencia: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (11 de noviembre de 2021). Innovative Solutions, Inc. Recalls Chicken Patty Products Due To Possible Foreign Matter Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/innovative-solutions-inc.-recalls-chicken-patty-products-due-possible-foreign-matter>

INOC.568.003.03.11112021