



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



21 de octubre de 2021





## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

EUA: LA FDA notificó de brotes de *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebolla fresca originaria de Chihuahua, Méxicio..... 2

EUA: Retiro del mercado tamales de ternera y cerdo debido a la detección debido a un etiquetado incorrecto y alérgenos no declarados. .... 3

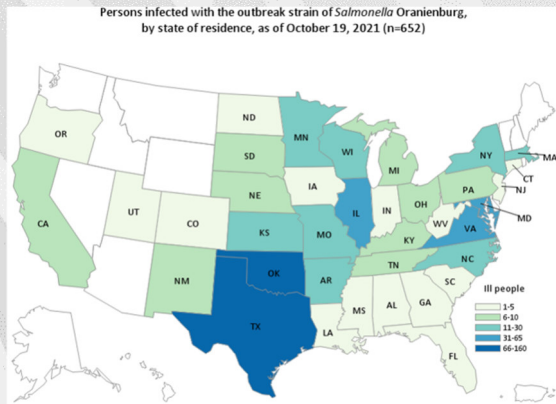




## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### EUA: Brotes de *Salmonella* Oranienburg vinculados con el consumo de cebolla fresca originaria de Chihuahua, México.



Estados con notificación de personas infectadas por *Salmonella* Oranienburg. (2021). U. S. Food & Drug Administration.

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, y con base en el análisis de trazabilidad, identificaron que la mercancía era originaria del estado de Chihuahua, México.

Conforme a la investigación, mencionan que la empresa importadores es ProSource Inc, ha aceptado retirar voluntariamente su mercancía, la cual se importó entre el 01 de julio y el 27 de agosto del presente año. Asimismo, informaron que los brotes están asociados principalmente al consumo de alimento con cebolla en restaurantes.

Asimismo, realizarán una investigación más profunda para determinar si hay tiendas de autoservicio que tengan a la venta la mercancía vinculada, y para identificar si hay más productos involucrados.

Previamente, se había sugerido que los brotes estaban relacionados con el consumo de cilantro, ya que los pacientes informaron haber ingerido condimentos a base de cilantro, limón y cebolla, por lo que al realizar un análisis a cada uno de los productos logrando determinar que la cebolla se encontraba contaminada con *Salmonella* spp.

Hasta el 30 de septiembre, se han reportado 652 casos en 37 estados, 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 y Florida.

Referencia: U. S. Food and Drug Administration. (20 de octubre 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>





## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### EUA: Retiro del mercado tamales de ternera y cerdo debido a la detección de etiquetado incorrecto y alérgenos no declarados.



Nutrition Facts	
Serving Size 1 Tamale (8oz / 226 g)	
Servings Per Container: 50	
Amount Per Serving	
	Uncooked Steamed Masa
Calories	300 220
Calories from Fat	170 120
	% Daily Value*
Total Fat 15g 14g	30 % 22 %
Saturated Fat 6g 4.5g	30 % 22 %
Trans Fat 0g 0g	
Cholesterol 40mg 50mg	14 % 11 %
Sodium 940mg 470mg	27 % 19 %
Total Carbohydrate 20g 15g	7 % 5 %
Dietary Fiber 4g 3g	16 % 12 %
Sugars 0g 0g	
Protein 11g 9g	
Vitamin A	40 % 30 %
Vitamin C	0 % 0 %
Calcium	4 % 4 %
Iron	15 % 10 %

**8oz PORK TAMALES**  
Wrapped In Inedible Corn Husk

**KEEP FROZEN OR REFRIGERATED**

**PART OF THIS PRODUCT IS UNCOOKED. COOK BEFORE SERVING.**  
Cooking Instructions: Steam tamales for approximately 2 hours, to an internal temperature of 165°F. Remove inedible corn husk. Caution: Tamale will be Hot.

**Ingredients:** Water, Shredded Pork, Corn Flour (Corn treated with hydrated lime, Sodium Propionate, Cellulose Gum and Fumaric Acid added to preserve freshness), Lard (BFI and Chole Acids), Rendered Pork Fat, California Chiles, Salt, Chicken Flavor Bouillon (Salt, Monosodium Glutamate, Sugar, Corn Starch, Palm Oil, Hydrolyzed Soy Protein, Rendered Chicken Fat, Dehydrated cooked Chicken, Yeast Extract, Onion Powder, Natural Flavors, Garlic Powder, Turmeric, Parsley, Citric Acid, Disodium Inosinate, Disodium Guanylate, Silicon Dioxide-Ant Caking Agents), Baking powder (Corn Starch, Sodium Bicarbonate, Sodium Aluminum Sulfate, Monocalcium Phosphate) Cloves, Garlic, Onion, Corn Oil, Chile de Ancho, Coriander, Black Pepper.

Contains: Soybean

NET WT: 400 oz (25 lbs) 11.4kg

Distributed by: Demaz Inc  
77 S 28th Street  
SAN JOSE, CA 95110

Imagen 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 Demaz Inc. ubicada en San José, California, retiró nueve toneladas de tamales de carne de cerdo y ternera, debido a que los productos contenían un etiquetado incorrecto y alérgenos no declarados, como en el caso de las semillas de sésamo, que son utilizadas durante el proceso y no son declarados en el producto final.

Estos productos fueron distribuidos en las tiendas minoristas en el norte de California.

Este hecho fue reportado por inspección de rutina realizada por el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés).

Hasta el momento, no se han reportado casos asociados con estos productos, además se instó a la población de no consumir el producto y regresarlo al punto de venta para prevenir Enfermedades Transmitida por Alimentos o alguna lesión.

Referencia: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (21 de octubre de 2021). Demaz Inc. Recalls Beef And Pork Tamale Products Due To Misbranding And Undeclared Allergen. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/demaiz-inc.-recalls-beef-and-pork-tamale-products-due-misbranding-and-undeclared>  
INOC.500.009.03.21102021