



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



25 de octubre 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

EUA: El CDC Investiga cinco casos de *Salmonella* vinculados al consumo de comer carne de cangrejo. .... 3

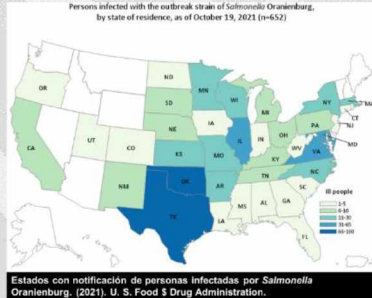
EUA: Brote de *Salmonella* spp vinculados al consumo de palitos de salami estilo italiano de la marca Citterio..... 4



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



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



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 distribuidas por la empresa ProSource Produce LLC de Idaho, y con base en el análisis de trazabilidad, identificaron que la mercancía era originaria del estado de Chihuahua, México.

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. Las marcas involucradas son: Big Bull, Peak Fresh Produce, Sierra Madre, Markon First Crop, Markon Essentials, Rio Blue, ProSource, Rio Valley, Sysco Imperial, y MVP.

Al 23 de octubre del presente año, la FDA informó que tres empresas decidieron retirar voluntariamente del mercado, cebollas rojas, blancas y amarillas. La empresa Potandon Produce de Idaho, informó que distribuyó la mercancía a Fargo y Bismarck en Carolina del Norte, y en Hopkins, Minnesota, entre el 9 de julio y el 6 de agosto. Por su parte, la empresa EveryPlate, informó que los alimentos que distribuyó entre julio y septiembre, contenían cebollas de la empresa ProSource, esto mismo informó la empresa HelloFresh, ya que utilizó a las cebollas como ingrediente de sus alimentos. Todas las empresas, exhortaron a la población a no consumir los productos que se elaboraron entre esos meses a fin de evitar más brotes.

Por lo anterior, el Gobierno de México a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), informó que ha iniciado con la investigación y muestreos en las unidades de producción de cebolla, ubicadas en Chihuahua, que surten a la empresa ProSource Produce LLC, a fin de descartar o confirmar la presencia de los agentes patógenos que ocasionan Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Referencia: U. S. Food and Drug Administration. (23 de octubre de 2021). Potandon Produce Voluntarily Recalls Select Red, White, and Yellow Whole Onions Because of Possible Health Risk Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/potandon-produce-voluntarily-recalls-select-red-white-and-yellow-whole-onions-because-possible>

Referencia: U. S. Food and Drug Administration. (23 de octubre de 2021). HelloFresh Issues Recall Notice for Products containing Onions due to Possible Health Risk Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/hellofresh-issues-recall-notice-products-containing-onions-due-possible-health-risk>

Referencia: U. S. Food and Drug Administration. (23 de octubre de 2021). EveryPlate Issues Recall Notice for Products containing Onions due to Possible Health Risk Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/everyplate-issues-recall-notice-products-containing-onions-due-possible-health-risk>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### EUA: El CDC Investiga cinco casos de *Salmonella* spp. vinculados al consumo de carne de cangrejo.



Imagen ilustrativa del producto afectado.  
Créditos: <https://www.piqsels.com>

Recientemente, el Centro de Control y Prevención de Enfermedades de Maine (CDC, por sus siglas en inglés) de EUA, informó sobre cinco casos de Salmonelosis asociados con el consumo de carne de cangrejo de la marca Hardie's Crabmeat en Deer Isle, Maine.

Actualmente, las autoridades del CDC y del Departamento de Agricultura, Conservación y Silvicultura de Maine

(DACF; por sus siglas en inglés), llevan a cabo la investigación.

Asimismo, informaron que los casos incluyen cuatro personas que residen en Maine y una de New Hampshire, de las cuales dos personas requirieron hospitalización. Sospechan que la carne de cangrejo se contaminó durante la preparación y el envasado.

Recomiendan a los consumidores desechar los paquetes de carne de cangrejo comprados entre el 15 de junio de 2021 y el 15 de agosto de 2021. Puntualizaron que la congelación no destruye las bacterias que causan la enfermedad.

La *Salmonella* spp. es una de las principales causas de enfermedades diarreicas en los EUA, se puede encontrar en los intestinos de personas y animales. Las mascotas y los animales de granja pueden portar la bacteria y propagarla. Los síntomas generalmente comienzan de 6 a 72 horas después de la exposición y pueden durar hasta una semana. Las personas de mayor riesgo son adultos mayores, bebés y las personas con sistemas inmunitarios debilitados.

Referencia: Departamento de salud y servicios humanos de Maine. (22 de octubre de 2021). Maine CDC Investigates Salmonella Outbreak Linked to Crabmeat Distributor. Recuperado de: [https://www.maine.gov/tools/whatsnew/index.php?topic=DHS+Press+Releases&id=5846048&v=dhhs\\_article\\_2020](https://www.maine.gov/tools/whatsnew/index.php?topic=DHS+Press+Releases&id=5846048&v=dhhs_article_2020)  
INOC.503.026.04.25102021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: Brote de *Salmonella* spp. vinculados al consumo de palitos de salami estilo italiano de la marca Citterio.**



Logo del Parlamento Europeo.  
Créditos:  
<https://www.cdc.gov>

Recientemente, el Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) de EUA, informó de un brote multiestatal de *Salmonella* spp. por el consumo de palitos de salami estilo italiano de la marca Citterio, el cual se distribuyó principalmente en las tiendas de la franquicia Trader Joe's, la cual ha retirado de manera voluntaria estos productos de sus tiendas.

Hasta el momento, se han reportado 20 personas enfermas ubicadas en ocho estados (California, Illinois, Kansas, Michigan, Minnesota, New Jersey, Nueva York y Virginia), de las cuales tres han sido hospitalizadas. Además, se instó a la población no consumir los productos y devolverlos al punto de venta para prevenir más casos asociados a su consumo.

Los funcionarios de salud pública estatal y local entrevistaron a las personas afectadas, registrando que el 100% afirmó haber consumido los palitos de salami estilo italiano de la marca Citterio, posteriormente, se tomaron muestras del producto para ser analizado en los laboratorios y se abrió una investigación para determinar el origen de los productos contaminados.

Referencia: Centers for Disease Control and Prevention (CDC). (25 de octubre de 2021). CDC Food Safety Alert: CDC investigating *Salmonella* outbreak linked to Citterio brand Salame Sticks. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/145-10-21/index.html>  
INOC.503.025.03.25102021