



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



10 DE SEPTIEMBRE DE 2020



Monitor Inocuidad

Contenido

Alerta Cofepris por brote de <i>Salmonella</i> en duraznos.....	2
Uso de biosensores electroquímicos para la detección de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.....	3

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Alerta Cofepris por brote de *Salmonella* en duraznos.



Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): *Salmonella* Enteritidis.

Mercancía reportada (producto implicado): Duraznos en bolsa.

Procedencia u origen de la mercancía: Estados Unidos.

País de notificación: México.

Clave (s) de identificación: FITO.079.019.05.10092020

El 9 de septiembre diversos medios dieron a conocer que el pasado 4 de septiembre, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) alertó a la coordinadora general de la Central de Abasto (CEDA), sobre la investigación de un brote de infecciones por *Salmonella* Enteritidis asociada al consumo de durazno, vinculado a la empresa Prima Wawona.

Las autoridades mexicanas recibieron la notificación por parte de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC).

Señalaron que la empresa responsable inició con el retiro voluntario de los siguientes productos por posible contaminación; duraznos orgánicos y convencionales en bolsas de la marca Wawona o Wawona Organic; duraznos a granel y sueltos, los cuales fueron distribuidos y vendidos desde el 1 de junio y hasta el 3 de agosto; y duraznos Wawona y Wawona Organic envasados, que se distribuyeron y vendieron desde el 1 de junio hasta el 19 de agosto.

Cabe mencionar que estos productos fueron distribuidos en México a través de las empresas A & T Trading Company LLC; Comercializadora México-Americana S. de R.L. de C.V.; Acumen Fruit SA de CV; GYs Marketing; y Sun Fresh Internacional L.L.C.

El objetivo de la notificación por parte de la COFEPRIS es que haga la difusión de la información al interior de la Central de Abasto de la CDMX, para que, de ser el caso, se proceda a realizar la inmovilización del producto y se informe a COFEPRIS sobre las existencias y/o lista de distribuidores a los que les fue vendido.

Hay que recordar que autoridades de Estados Unidos emitieron una alerta sanitaria desde el pasado 27 de agosto por un brote de salmonela relacionado con duraznos. El CDC ha encontrado al menos 78 casos en 12 estados de Estados Unidos. La FDA indicó que el brote epidémico está relacionado con duraznos y salsas de este producto. La agencia encontró que productos Prima Wawona podrían estar relacionados con el brote, incluso países como Canadá, Singapur y Nueva Zelanda ya retiraron productos de esta marca.

Fuente: Periódico Excelsior, Diario Reforma, Theworldnews.net (Nota periodística).

Enlace: <https://www.excelsior.com.mx/comunidad/alerta-cofepris-por-brote-de-salmonella-en-duraznos/1404850>

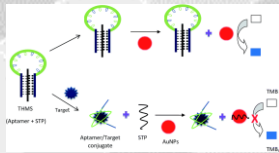
<https://www.excelsior.com.mx/global/eu-en-alerta-por-duraznos-contaminados-de-salmonella-hay-78-casos/1404851>

<https://www.reforma.com/aplicaciones/articulo/default.aspx?id=2026919>

<https://theworldnews.net/mx-news/alerta-cofepris-por-brote-de-salmonella-en-duraznos>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Uso de biosensores electroquímicos para la detección de *Staphylococcus aureus* en alimentos.



Plaga Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): *Staphylococcus aureus*

Mercancía reportada (producto implicado): No aplica

Procedencia u origen de la mercancía: No aplica.

País de notificación: No aplica

El 6 de septiembre de 2020, la Universidad de Jiangnan de China publicó una investigación en la Revista Sensors and actuators, acerca del uso de un biosensor electroquímico para la detección de *Staphylococcus aureus*, mediante un interruptor molecular de triple hélice.

El diseño de biosensores mediante el uso de interruptores moleculares de triple hélice los cuales controlan las señales electroquímicas; este método ha sido utilizado para la detección de plaguicidas y bacterias como *Escherichia coli*, en el presente estudio se comprobó su uso para la identificación de *S. aureus* en agua y miel.

El método del interruptor de triple hélice está basado en el uso de aptámeros y sensores de ADN mediante el emparejamiento de las bases de nucleótidos.

Como resultado observaron que se logró identificar a la bacteria *Staphylococcus aureus* en dichas muestras, asimismo, los investigadores mencionaron que es posible utilizar este método para la detección de la bacteria en alimentos y en el ambiente, ya sea en unidades de producción o cualquier otro ecosistema.

Actualmente *S. aureus* es considerada una bacteria causante de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), se ha observado que tiene la capacidad de sobrevivir en diversas condiciones y ha demostrado una alta resistencia a antibióticos, se ha encontrado principalmente en productos cárnicos de bovinos y ovinos, como cortes de carne, carne procesada, leche, así como en productos de origen vegetal, sin embargo, en estos últimos se ha asociado más a un mal manejo en las unidades de empaque.

Como conclusión, se mencionó que este método de detección tiene un alto rango de sensibilidad, es rápido y eficiente, lo cual puede fortalecer la calidad e inocuidad de un producto.

Fuente: Sensors and actuators (Artículo científico).

Referencia: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0925400520311898>