

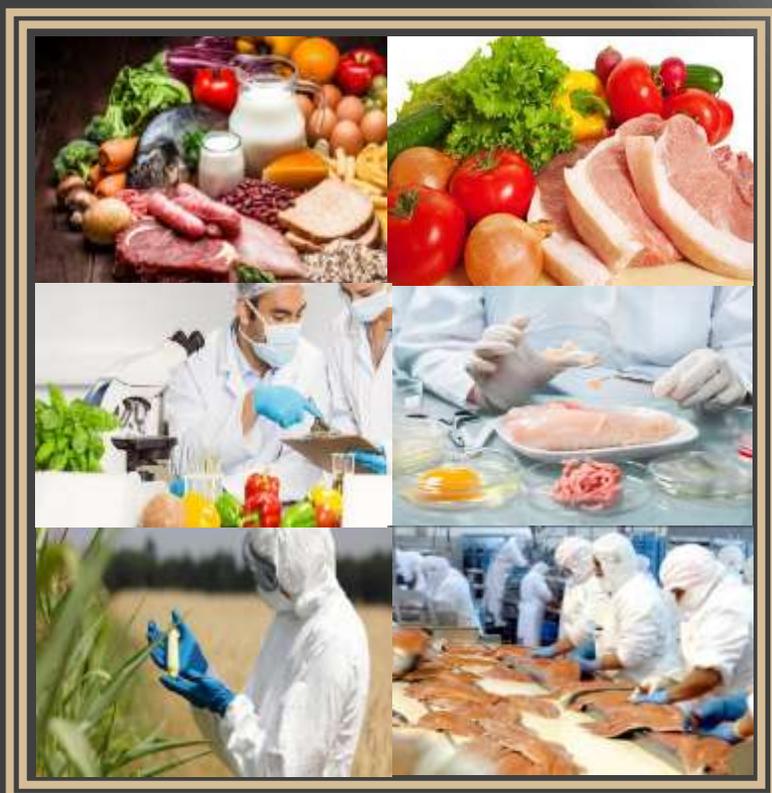


**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**05 de abril de 2021**



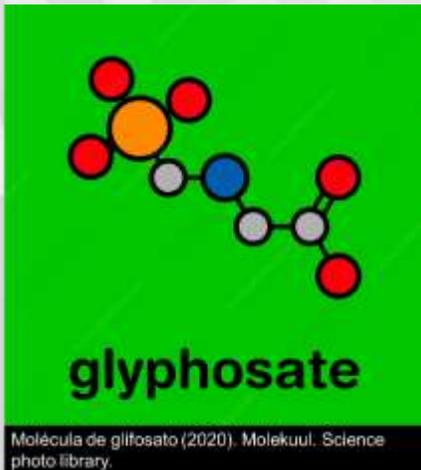
## **Monitor Inocuidad**

### Contenido

Argentina: Evaluación del potencial de la degradación de glifosato por el gen glicina oxidasa.....	2
EUA: Un brote de <i>Salmonella</i> relacionado con el contacto con aves silvestres en 8 estados del país.....	3
EUA: FSIS emite alerta sobre el consumo de chorizo crudo por posible contaminación de material cristalino.....	4
EUA: FSIS seguimiento sobre el retiro del mercado de productos de carne de res no elegibles importados de China. ....	5



## **Argentina: Evaluación del potencial de la degradación de glifosato por el gen glicina oxidasa.**



Recientemente, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina, comunicó acerca de la evaluación del uso de genes de *Bradyrhizobium* como potencial fuente de degradación del glifosato en suelos agrícolas.

*Bradyrhizobium* es una de las bacterias con capacidad de degradar el nitrógeno y ha sido estudiada por la versatilidad metabólica que tiene, por ende el presente estudio se encargó de evaluar la región específica del gen glicina oxidasa (*thiO*) para observar su potencial al degradar residuos del

glifosato en el suelo.

Parte de la metodología se realizó en condiciones de laboratorio, primeramente, al obtener al *thiO* de la secuenciación de *Bradyrhizobium*, ya que está involucrado en la oxidación del glifosato a AMPA. Posteriormente, se realizaron ensayos en campo con un historial amplio sobre el uso del glifosato, en donde se utilizaron genotipos previamente usados de *Bradyrhizobium*, asimismo, se evaluó la degradación en campo de aquellos sin historial de uso del herbicida.

Como resultado de los ensayos de macrocosmos observaron, el gen *thiO* aumentaba en los campos que no estuvieron expuestos a glifosato, mientras que en los campos en donde se usó el herbicida por más de 10 años continuos, se presenció la degradación de glifosato y a su vez la disminución de presencia de *thiO* perteneciente a *Bradyrhizobium japonicum*. Asimismo, en los resultados del ensayo de microcosmos, se observó una correlación positiva en la degradación de glifosato y la cantidad de *thiO*.

A manera de conclusión los investigadores, mencionan que las bacterias *Bradyrhizobium* están relacionadas con la degradación de glifosato, y pueden



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

ser utilizadas como un medio de biorremediación del sistema agrícola contaminado

Referencia: Hernández, k., De Gerónimo, E. & Erijman, L. (2021). Glyphosate Biodegradation Potential in Soil Based on Glycine Oxidase Gene (thiO) from Bradyrhizobium. Current Microbiology. <https://link.springer.com/article/10.1007/s00284-021-02467-z>



### **EUA: Un brote de *Salmonella* relacionado con el contacto con aves silvestres en 8 estados del país.**



Imagen representativa de la especie afectada  
<https://www.foodsafetynews.com/files/2021/04/pine-siskins-birds-660x374.jpg>

Recientemente, el portal de noticias *Food Safety News* publicó una nota sobre un brote de *Salmonella* Typhimurium en los estados de California, Kentucky, Misipí, New Hampshire, Oklahoma, Oregón, Tennessee y Washington el cual está relacionado con un brote dado entre aves silvestres, y de personas que las han alimentado, acumulando un total de 19 personas infectadas, del periodo del 26

de diciembre de 2020 y el 16 de marzo del presente año.

Asimismo, se ha informado a la población de evitar el contacto directo con aves silvestres, así como, con los comederos, ya que de las 13 personas entrevistadas durante la investigación, nueve informaron tener un comedero para pájaros y dos informaron haber estado en contacto con un ave silvestre enferma o muerta.

Posteriormente en los estados de Oregón y Washington se recolectaron muestras de pájaros jilgueros de pino silvestre enfermos o muertos, las cuales dieron positivo a la bacteria y se determinó como medida sanitaria, lavar los comederos y bebederos semanalmente o cuando estén visiblemente sucios, esto para aumentar la seguridad de las aves y la población.

Referencia: Food Safety News (1 de Abril de 2021) Salmonella outbreak sickens people in 8 states; birds dying from same strain. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/04/salmonella-outbreak-sickens-people-in-8-states-birds-dying-from-same-strain/>

<https://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium-04-21/map.html>

INOC.079.059.03.05042021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: FSIS emite alerta sobre el consumo de chorizo crudo por posible contaminación de material cristalino**



Recientemente, el Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria (FSIS; por sus siglas en inglés), emitió un comunicado sobre la posible contaminación de chorizo crudo con material cristalino.

De acuerdo al informe fueron detectadas pequeñas piezas de material cristalino en 85 kilos de chorizo crudo. Por lo que se recomendó a la población tomar sus precauciones y evitar el consumo de dicha mercancía. Actualmente, no se ha emitido un aviso para el retiro voluntario del producto, sin

embargo, se hace énfasis de que dicho producto ya no está disponible para su compra.

El producto fue elaborado por la compañía Century Oak Packing, en empaque de 1 libra con el número de identificación 21067-6, fueron vendidos en mercados locales y se distribuyeron únicamente dentro del estado de Oregón.

Actualmente, no se han reportado casos sobre reacciones adversas tras el consumo del chorizo. Sin embargo, se solicitó a la población a notificar a la FSIS sobre cualquier evento relacionado con la mercancía.

Referencia: Food Safety and Inspection Service. FSIS Issues Public Health Alert for Raw Ground Chorizo Sausage Products Due to Possible Foreign Matter Contamination. (Fecha de publicación: 2 de abril de 2021). Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-raw-ground-chorizo-sausage-products-due-possible>



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: FSIS seguimiento sobre el retiro del mercado de productos de carne de res no elegibles importados de China.**



Recientemente, el Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria (FSIS; por sus siglas en inglés), comunicó el seguimiento sobre el retiro del mercado de productos de carne res no elegibles, que fueron importados de la República Popular de China.

Actualmente, se han retirado 7 mil 418 kilogramos de esta mercancía y los productos sujetos a retiro del mercado: son, la presentación de 450 gramos y la de 300 gramos de la marca “Lee’s 52° Da Zhuang”.

Asimismo, no existen informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de estos productos, desde la primer alerta del 24 de marzo del

presente año.

Las autoridades exhortan a las personas a no consumir estos productos, desecharse y/o devolverlos en el lugar de compra.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria. BC Food LA, LLC Recalls Ineligible Beef Products Imported From China. (Fecha de publicación: 24 de marzo de 2021). Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/rong-shing-trading-inc.-recalls-ineligible-beef-products-imported-china>

Antecedente: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/bc-food-la-llc-recalls-ineligible-beef-products-imported-china>