



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



10 de diciembre de 2021



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### **Contenido**

<b>Italia: Rechazo de productos porcinos importados de Rumania debido a la detección de <i>Listeria monocytogenes</i>.....</b>	<b>2</b>
<b>Italia: Retiro del mercado de mejillones (<i>mytilus galloprovincialis</i>) debido a la detección de <i>Escherichia coli</i>. ....</b>	<b>3</b>
<b>España: Desarrollo de un biosensor más rápido y barato para detectar bacterias en la industria agroalimentaria. ....</b>	<b>4</b>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Italia: Rechazo de productos porcinos importados de Rumania debido a la detección de *Listeria monocytogenes*.



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<http://arabuko.mx>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Italia rechazaron productos porcinos para el consumo humano importados de Rumania debido a la detección de *Listeria monocytogenes*.

Este hecho ha sido calificado por el

RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 1400 ufc/g en las muestras de 25 gramos, cuando lo establecido por Italia es de cero tolerancia ante *Listeria monocytogenes*.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Rumania.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (08 de diciembre de 2021 NOTIFICATION 2021.6811 *Listeria monocytogenes* in pork products. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/519710>

**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Italia: Retiro del mercado de mejillones (*mytilus galloprovincialis*) debido a la detección de *Escherichia coli*.**



Imagen representativa del producto afectado.  
Créditos:  
<https://mariscosraos.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Italia retiraron mejillones (*mytilus galloprovincialis*) para el consumo humano debido a la detección de *Escherichia coli*, además estos productos también fueron distribuidos en Suiza.

Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 3500 ufc/100g en las muestras, cuando lo máximo establecido por Italia es de 700 ufc/100g ante *Escherichia coli*.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Italia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (08 de diciembre de 2021 NOTIFICATION 2021.6811 Listeria monocytogenes in pork products. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/519710>

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### España: Desarrollo de un biosensor más rápido y barato para detectar bacterias en la industria agroalimentaria.



De acuerdo a notas periodísticas se informó que la Agencia Valenciana de la Innovación (AVI) proporciona financiamiento para el desarrollo de un nuevo tipo de biosensor que permitirá prevenir posibles brotes microbiológicos en productos e instalaciones de la industria agroalimentaria.

Indicaron que El proyecto, fue nombrado como “Bacterio” y dicho dispositivo, está basado en la tecnología fotónica, y será capaz de detectar los patógenos con mayor incidencia, de forma rápida, sencilla y de bajo costo; el cual se sobrepone a las limitaciones de los sistemas y técnicas presentes en el mercado.

Mencionaron que en la actualidad, la cadena de producción alimentaria se somete a unos exhaustivos controles de contaminación por microorganismos patógenos, de acuerdo con las exigencias establecidas por ley. Sin embargo, los procedimientos actuales requieren de tiempos de espera de hasta 48 horas para la obtención de resultados, lo que eleva los costos de almacenamiento, logísticos y energéticos de los productores de alimentos, dado que no pueden ponerlos a la venta hasta contar con los resultados.

Para ello se ha adaptado la tecnología desarrollada previamente por Lumensia Sensors para el control de alérgenos, que también recibió el respaldo de la Agencia y que ya se ha integrado con éxito en productos en fase comercial.

Estos nuevos dispositivos, permitirán la identificación en menos de una hora de los patógenos responsables de la mayoría de alertas sanitarias, como son la *Salmonella* spp; la *Listeria monocytogenes* y *Escherichia Coli*.

Referencia: Europa Press (09 de diciembre de 2021). Biosensor más rápido y barato para la detección de bacterias en la industria agroalimentaria. Recuperado de: <https://www.europapress.es/comunitat-valenciana/noticia-bacterio-biosensor-mas-rapido-barato-detectar-bacterias-industria-agroalimentaria-20211209134359.html>  
<https://www.20minutos.es/noticia/4919639/0/desarrollan-un-biosensor-mas-rapido-y-barato-para-la-deteccion-de-bacterias-en-la-industria-agroalimentaria/>  
INOC.501.001.04.10122021