



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



05 de julio de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de pollo debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes* 2

Finlandia: Se investigan casos de *Salmonella* spp. vinculados al consumo de ensalada. 3

Italia: Evaluación de efectividad de PCR en tiempo real frente al PCR digital en gota para la detección de *Yersinia enterocolitica* en vegetales. 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de pollo debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen del producto afectado
https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/food_label_pdf/2021-07/recall-023-2021-labels.pdf

Recientemente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA; por sus siglas en inglés), informó a través de un comunicado sobre el retiro del mercado, por parte de la empresa Tyson Foods Inc. ubicada en Dexter, Missouri, de aproximadamente cuatro toneladas de producto de pollo, debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. Los productos fueron elaborados entre el 26 de diciembre de 2020 y el 13 de abril de 2021.

Informan que, dos casos reportados el pasado 09 de junio de 2021, fueron vinculados al consumo de productos de Tyson Foods Inc.; la investigación epidemiológica identificó tres enfermedades de listeriosis, incluida una muerte, entre el 06 de abril de 2021 y el 05 de junio de 2021.

Asimismo, informan que durante una inspección de rutina, el FSIS recolectó dos muestras de pollo precocido de dos establecimientos, en los cuales fueron detectadas cepas genéticamente relacionados con los casos de las personas enfermas.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del USDA. (07 de julio de 2021). Tyson Foods Inc. Recalls Ready-To-Eat Chicken Products Due to Possible *Listeria* Contamination Recuperado de <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/tyson-foods-inc.-recalls-ready-eat-chicken-products-due-possible-listeria>

INC/065.024.05.050



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Finlandia: Se investigan casos de *Salmonella* spp. vinculados al consumo de ensalada.



Recientemente, se publicó que funcionarios de la ciudad de Jyväskylä con la ayuda del Instituto Nacional de Salud y Bienestar (THL) de Finlandia, están investigando los casos de *Salmonella* spp. y la ausencia de niños y personal en centros preescolares y guarderías privadas que informaron síntomas de infección. En total, 377 niños y 65 adultos se han visto afectados.

Los investigadores informaron que, en los últimos días, sólo se informaron unos pocos casos nuevos, por lo que el brote parece estar disminuyendo. Inicialmente, se pensaba que hasta 100 niños se habían enfermado en las últimas semanas y muchos iban a hospitales, pero no necesitaban ser ingresados.

Los pacientes asisten o trabajan en diferentes centros preescolares que subcontratan las comidas. Se estima que, el incidente afectó a uno de cada siete de los 2,500 niños potencialmente expuestos. Los productos que se sirvieron en el almuerzo el 18 de junio dieron positivo preliminarmente a *Salmonella* spp. Esto incluyó lechuga iceberg extranjera, pepino fresco nacional y guisantes congelados nacionales. Las pruebas de confirmación sobre qué ingrediente estaba contaminado continúan y se esperan resultados en los próximos días.

La sospecha ha recaído sobre la lechuga iceberg que llega a la cocina central lista para usar en bolsas y no se somete a más procesamiento. La contaminación potencial podría haber ocurrido durante la producción primaria con agua de riego o en la planta sueca donde se ha procesado y embolsado.

Se está llevando a cabo una investigación con el mayorista que suministró las verduras y el fabricante sueco de lechuga iceberg, que enviarán sus propias muestras para examinar los lotes que puedan haber sido enviados a la cocina central en las fechas implicadas.

Una empresa llamada Kylän Kattaus, que ofrece servicios de alimentación en la ciudad, ha dejado de utilizar lechuga iceberg importada por el momento.

Referencia: Food Safety News. (01 de julio de 2021). Hundreds, mainly children, sick in large Salmonella outbreak. Recuperado de <https://www.foodsafetynews.com/2021/07/hundreds-mainly-children-sick-in-large-salmonella-outbreak/>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Italia: Evaluación de efectividad de PCR en tiempo real frente al PCR digital en gota para la detección de *Yersinia enterocolitica* en vegetales.



Imagen ilustrativa (2020). Microgen images. Science photo library

Recientemente, el Instituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno de Italia, publicó una investigación acerca de la evaluación de efectividad de PCR en tiempo real frente al PCR digital en gota, para la detección de *Yersinia enterocolitica* en vegetales.

A manera de antecedente, se menciona que *Y. enterocolitica*, es una bacteria que ocasiona Enfermedades Transmitidas por

Alimentos (ETA) y zoonótica, que afecta principalmente a la población infantil. Debido a esto, hay más investigación en cuanto a la detección de la bacteria en carne, sin embargo, se carece de información en cuanto a su detección en vegetales contaminados.

En relación con la metodología, se realizó un estudio comparativo de los tipos de PCR, en tiempo real y digital en gota; este último ha sido utilizado en la actualidad para detectar y cuantificar patógenos en matrices complejas de alimentos, en este caso se utilizaron muestras de lechuga (*Lactuca sativa*).

A manera de resultado, identificaron que la técnica de PCR digital fue la única capaz de detectar a *Y. enterocolitica*, en lechuga, a pesar de estar contaminada con dosis muy bajas de la bacteria. Asimismo, los resultados demuestran la importancia de la temperatura, ya que entre los 18 y 25 °C, la concentración de *Y. enterocolitica*, disminuye.

Como conclusión, los investigadores mencionan que el PCR digital en gota, es una herramienta confiable para la detección de patógenos en vegetales.

Referencia: Cristiano, D., Peruzi, M., Aponte, M. et. al. (2021). Comparison of droplet digital PCR vs real-time PCR for *Yersinia enterocolitica* detection in vegetables. International Journal of Food Microbiology. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109321>