



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



28 de mayo de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento al brote de <i>Escherichia coli</i> posiblemente vinculado al consumo de yogurt orgánico en el estado de Washington.....	2
EUA: Descubren cinco nuevas especies del género <i>Listeria</i>	3
Hong Kong: El Centro de Seguridad Alimentaria identificó más de 2 mil eventos en materia de inocuidad en 2020.....	4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento al brote de *Escherichia coli* posiblemente vinculado al consumo de yogurt orgánico en el estado de Washington.



Imagen representativa del producto afectado
<https://www.foodsafetynews.com/files/2021/05/recalled-PCC-organic-yogurt-660x374.jpg>

Recientemente, a través de la página de noticias especializada *Food Safety News*, se comunicó el seguimiento al brote de *Escherichia coli* posiblemente vinculado al consumo de yogurt orgánico en el estado de Washington del pasado 12 de mayo de 2021.

De lo anterior, se han confirmado 15 casos de los cuales nueve han sido hospitalizadas y cuatro niños han desarrollado una complicación renal potencialmente mortal conocida como síndrome urémico hemolítico (SUH), la mayoría de estas personas informaron haber comido yogurt orgánico de la marca PCC Community Markets.

Asimismo, se comenta que la investigación está en curso y es probable que se realicen más pruebas para determinar qué alimento fue el causante del brote, hasta el momento se han tomado 40 muestras ambientales de la planta de procesamiento de la lechería y 15 muestras de su leche pasteurizada utilizada para la producción del yogurt.

Referencia: Food Safety News (27 de mayo de 2021). State reports no E. coli found yet in investigation of dairy linked to outbreak. Recuperado de https://www.foodsafetynews.com/2021/05/state-reports-no-e-coli-found-yet-in-investigation-of-dairy-linked-to-outbreak/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=1351678d70-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-1351678d70-40464139

Seguimiento de los comunicados del Departamento de salud del estado de Washington:

<https://www.doh.wa.gov/Newsroom/Articles/ID/2790/Los-funcionarios-de-salud-del-estado-vinculan-un-yogur-con-el-brote-de-E-coli-en-varios-estados>

<https://www.doh.wa.gov/Newsroom/Articles/ID/2787/State-health-officials-link-yogurt-to-multi-county-E-coli-outbreak>

<https://www.doh.wa.gov/Newsroom/Articles/ID/2782/Los-funcionarios-de-salud-publica-están-investigando-un-brote-de-E-coli-en-varios-condados>

<https://www.doh.wa.gov/Newsroom/Articles/ID/2778/Public-health-officials-investigating-multi-county-outbreak-of-E-coli>

INOC 034.032/162021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Descubren cinco nuevas especies del género *Listeria*.



Imagen de *Listeria cossartiae*, que se muestra arriba, lleva el nombre de Pascale Cossart, bacterióloga del Instituto Pasteur de París.

Créditos: Catharine Carlin / Universidad de Cornell

Recientemente, científicos de la Universidad de Cornell en los Estados Unidos de América (EUA), informaron el descubrieron de cinco nuevas especies del género de *Listeria*, la investigación fue publicada en la Revista Internacional de Microbiología Sistemática y Evolutiva.

Refieren que en la investigación, se recolectaron muestras de suelo de todo EUA y muestras de agua agrícola del

estado de Nueva York. En el suelo y el agua, encontraron 27 aislamientos de *Listeria* spp. que no podían clasificarse a nivel de especie, por lo que, el laboratorio realizó pruebas basadas en la secuencia del genoma completo y mostró nuevas especies.

Una de las nuevas especies, *L. immobilis*, carecía de motilidad o capacidad para moverse, tres de las otras especies fueron nombradas en honor a otros investigadores: *L. cossartiae* para Pascale Cossart, bacterióloga del Instituto Pasteur de París; *L. farberii* para Jeff Farber, microbiólogo de la Universidad de Guelph, Canadá; y *L. portnoyii* para Daniel Portnoy, microbiólogo de la Universidad de California, Berkeley. La especie *L. rustica* se tomó de la palabra latina “rusticus” y significa su origen rural.

Por lo anterior, los investigadores indicaron que este descubrimiento, ayudará a las instalaciones de producción de alimentos a identificar nichos de crecimiento potencial que hasta ahora pudieron haber sido pasados por alto, y mejorar la seguridad alimentaria.

Los investigadores señalan que, al ampliar la base de conocimientos para comprender la diversidad de la *Listeria* spp. evitará la confusión y los errores en el mundo de los alimentos comerciales, además de prevenir la contaminación, explicar los falsos positivos y frustrar los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Asimismo, los resultados de la investigación ayudarán a actualizar los protocolos de identificación estándar emitidos por los reguladores de seguridad alimentaria.

Referencia: Carlin, C., Liao, J., Weller, D. et al. (2021). *Listeria cossartiae* sp. nov., *Listeria immobilis* sp. nov., *Listeria portnoyii* sp. nov. and *Listeria rustica* sp. nov., isolated from agricultural water and natural environments. International journal of systematic and evolutionary microbiology volume 71, issue 5. <https://doi.org/10.1099/ijsem.0.004795>
<https://news.cornell.edu/stories/2021/05/all-family-cornell-adds-five-species-listeria-genus> INOC.041.010.04.28052021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Hong Kong: El Centro de Seguridad Alimentaria identificó más de 2 mil eventos en materia de inocuidad en 2020.



Centre for Food Safety (2011). Inspección de productos importados.

De acuerdo con el portal de noticias *Food Safety News*, se informó que el Centro de Seguridad Alimentaria de Hong Kong, durante el año 2020, identificó más de 2 mil eventos en materia de inocuidad agroalimentaria, los cuales incluyeron peligros químicos como el uso excesivo de conservantes, residuos de medicamentos y alérgenos no declarados; peligros microbiológicos tales como *Listeria*, *Salmonella* y *Escherichia coli*; y físicos tales como cuerpos extraños.

Informan que, más de la mitad de los eventos estaban relacionados con peligros químicos y el 37% con problemas microbiológicos.

Las medidas adoptadas por Hong Kong, en relación con los eventos de relevancia local, incluyeron la realización de evaluaciones de riesgo, verificación de los registros de importación, el contacto con las autoridades pertinentes, la orden a los comerciantes de detener las ventas de los productos implicados o emisión del retiro del mercado y alertas dirigidas a los consumidores exhortando a no consumir dichos productos.

Referencia: Food Safety News. (28 de mayo de 2021). Hong Kong recorded 2,000 food incidents in 2020. Recuperado de <https://www.foodsafetynews.com/2021/05/hong-kong-recorded-2000-food-incidents-in-2020/>

FITO.002.115.05.28052021