



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**08 de octubre de 2021**





## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

**Argentina: Análisis del riesgos microbiológicos del agua utilizada en la agricultura y acuicultura..... 2**

**EUA: La FDA informó del retiro del mercado de productos de soya de la marca Fullei Fresh por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.....3**

**Grecia: Rechazo de carne para hamburguesas de pollo importada de Alemania por la presencia de *Salmonella* spp..... 4**



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO****Argentina: Análisis del riesgos microbiológicos del agua utilizada en la agricultura y acuicultura.**

Imagen representativa de la especie afectada  
Créditos: <https://www.piqsels.com/>

Recientemente, la Universidad de Buenos Aires, publicó una investigación acerca de la evaluación del riesgo microbiológico del uso de agua de diferente origen, en la agricultura y en la acuicultura.

De acuerdo con los investigadores, el objetivo del presente estudio fue determinar la presencia de agentes patógenos producidos de las actividades pecuarias y humanas en las mercancías frescas

como, lechugas, fresas y ostras.

Como parte de la metodología, utilizaron marcadores virales para todas las muestras colectadas en campo y como resultado identificaron que en el 10% de las muestras de lechuga y el 10% de fresa había Polyomavirus de la célula de Merkel (MCPyV), poliomavirus humano 6 (APyV6), virus John Cunningham (JCPyV), y virus 40 vacuolado del simio (SV40), lo que les permitió inferir que el agua de riego estaba contaminada o bien que el manejo durante la cosecha y empaque, no fue el adecuado.

En relación con las ostras, detectaron dos poliomavirus, y bacteriófagos de *Escherichia coli*, y *Salmonella* spp., por lo que los investigadores sugirieron que el agua utilizada durante el cultivo de ostras, estaba contaminada con residuos de excretas de mamíferos (humanos y bovinos).

A manera de conclusión, mencionaron que la identificación de agentes patógenos microbiológicos mediante el uso de biomarcadores, es esencial para detectar un peligro inminente a la salud humana, así como, un indicador para fortalecer las prácticas de manejo en la cadena de producción.

Referencia: Cammarata, R.V., Barrios, M.E., Díaz, S.M. et al. (2021). Assessment of Microbiological Quality of Fresh Vegetables and Oysters Produced in Buenos Aires Province, Argentina. Food Environ Virol <https://doi.org/10.1007/s12560-021-09496-8>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### EUA: La FDA informó del retiro del mercado de productos de soya de la marca Fullei Fresh por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



FDA (2021). Presentación del producto.

Esta semana la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) informó que la empresa Fullei Fresh se encuentra retirando del mercado sus productos de soya por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, mencionan que los productos se recolectaron y enviaron a los distribuidores en Florida entre el 14 de septiembre y octubre de 2021; vendidos en paquetes a granel y en pequeños paquetes a minoristas, bajo las siguientes presentaciones:

- Germen o germinado de soya en paquetes de 5 libras (lb), 10 lb y 8 onzas (oz).
- Germen o germinado de soya orgánica en paquetes de 5 lb y 4 oz.

Asimismo, la FDA recomendó a los consumidores desechar los productos.

*L. monocytogenes* es un microorganismo que puede causar infecciones graves y, en ocasiones, mortales en niños pequeños, personas frágiles o ancianas y otras personas con sistemas inmunitarios debilitados. Aunque las personas sanas pueden sufrir solo síntomas a corto plazo, como fiebre alta, dolor de cabeza intenso, rigidez, náuseas, dolor abdominal y diarrea.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA). (7 de octubre de 2021). Urgent Bean and Soy Sprout Voluntary Recall. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/urgent-bean-and-soy-sprout-voluntary-recall>  
INOC.506.004.05.08102021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Grecia: Rechazo de carne para hamburguesas de pollo importada de Alemania por la presencia de *Salmonella* spp.



Imagen del producto afectado.  
Créditos:  
<https://www.manzanaraja.eu>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Grecia rechazaron carne para hamburguesas de pollo para el consumo humano, importada de Alemania debido a la detección de *Salmonella* spp. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, las muestras de 25 gramos dieron positivas al patógeno, cuando lo establecido por

Grecia es de cero tolerancia ante la detección del patógeno.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (08 de octubre de 2021). NOTIFICATION 2021.5429 Presence of *Salmonella* in poultry burger. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/506848>  
INOC.503.015.03.08102021