



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



10 de agosto de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de ostras por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i>	2
Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en carne de pollo procedente Brasil.	3
China: Nuevo biosensor para detección de <i>Salmonella</i> spp. en alimentos, basado en amplificación isotérmica de ADN.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE

Canadá: Retiro de ostras por posible contaminación con *Escherichia coli*.



Ostras. Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés), se dio a conocer que una empresa está retirando del mercado ostras de la marca Sober Island, por posible contaminación con *Escherichia coli*.

El producto potencialmente contaminado es comercializado por la empresa AC Covert Distributors/True North Seafood Company,

viene en porciones variables y tiene el código PO077656 en la etiqueta. Se menciona que este fue vendido en la provincia de Nueva Escocia.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir, vender o distribuir el producto señalado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de ostras procedentes de Canadá.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción y procesamiento primario en dicho subsector.

Referencias:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (4 de agosto de 2022). Sober Island brand OG Oysters recalled due to generic *E. coli*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/sober-island-brand-og-oysters-recalled-due-generic-e-coli>

Food Safety News (FSN). (9 de agosto de 2022). Oysters recalled in Canada because of *E. coli* contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/oysters-recalled-in-canada-because-of-e-coli-contamination/>

DIRECCIÓN EN JEFE

 **Alemania: Detección de *Salmonella* sp. en carne de pollo procedente Brasil.**



Carne de pollo. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Alemania detectaron, con base en un control fronterizo, *Salmonella* sp. en carne de pollo procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* sp., cuando el límite máximo permisible en Alemania es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Brasil ha realizado exportaciones de carne de pollo a México.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad agrícola, pecuaria y acuícola/pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (10 de agosto de 2022). NOTIFICATION 2022.4659. *Salmonella* spp. in chicken meat from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/564469>

DIRECCIÓN EN JEFE



China: Nuevo biosensor para detección de *Salmonella* spp. en alimentos, basado en amplificación isotérmica de ADN.

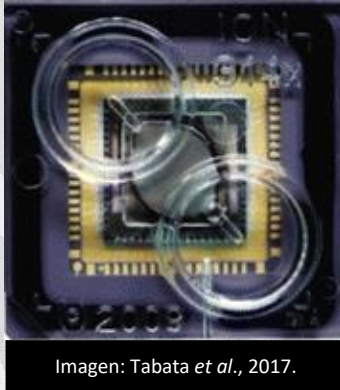


Imagen: Tabata *et al.*, 2017.

Recientemente, investigadores la Universidad Agrícola de Hebei, China, publicaron un trabajo en el que presentan un nuevo biosensor electroquímico basado en amplificación isotérmica de cebador único (SPIA), para la detección específica y sensible de *Salmonella* spp. en alimentos.

Salmonella spp. es uno de los patógenos transmitidos por alimentos más comunes y preocupantes a nivel mundial. Las técnicas analíticas convencionales para la detección bacteriana consumen mucho tiempo, por lo que los métodos basadas en amplificación isotérmica son una alternativa de interés.

En la publicación se describe que la sonda de ADN del SPIA actuó como elemento biométrico para reconocer productos de amplificación, y el ferroceno modificado en la sonda funcionó como un indicador para monitorear la variación de las señales electroquímicas.

También se precisa que, en condiciones óptimas, el biosensor demostró un amplio rango de detección (10 fg/ μ L a 50 ng/ μ L), incluso a concentraciones tan bajas de ADN genómico, como 4.5 fg/ μ L, permitiendo la detección rápida y precisa de *Salmonella* spp. tanto en muestras reales como en las enriquecidas. Asimismo, el método mostró buena correlación con la PCR cuantitativa de fluorescencia en tiempo real (qPCR), en muestras reales, y el límite de cuantificación fue de 68 CFU/mL en muestras enriquecidas.

El estudio concluye que, con base en las características de alta especificidad y precisión, estabilidad aceptable y buena reproducibilidad, el SPIA es un método potente para la detección de *Salmonella* spp., que podría ser de utilidad en actividades de inspección, en el ámbito de la inocuidad alimentaria.

Referencias:

Yin, Ch. *et al.* (5 de agosto de 2022). Electrochemical Biosensor Based on Single Primer Isothermal Amplification (SPIA) for Sensitive Detection of Salmonella in Food. Food Analytical Methods. <https://doi.org/10.1007/s12161-022-02387-z>

Leonardo, S., *et al.* (2021). Biosensors Based on Isothermal DNA Amplification for Bacterial Detection in Food Safety and Environmental Monitoring. Sensors Vol. 21(2): 602. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7831002/>