



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**15 de agosto de 2022**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Departamento de Salud Pública del Condado de Wood investiga aumento de casos provocados por *Escherichia coli*..... 2

Canadá: Retiro de carnes frías por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

España: Caracterización genética y formación de biopelículas de aislados de *Arcobacter* spp. con potencial como patógenos transmitidos por alimentos. ... 4



## DIRECCIÓN EN JEFE



### Canadá: Retiro de carnes frías por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del Portal Food Safety News, se dio a conocer que como resultado de una advertencia de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), la empresa Tony's Meats Ltd. realizó un retiro de pastrami y pechuga de pavo de la marca Crescent, debido a posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

De acuerdo con la notificación, los datos de los productos potencialmente afectados son: pastrami de 175 g, con código 7 78086 00255 2, y pechuga de pavo de 175 g, con código 7 78086 00258 3, los cuales se vendieron en Ontario, Canadá.

Se indica que, a partir de la publicación de este retiro, no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de estos productos.

Finalmente, las Autoridades exhortan a los consumidores no deben consumir, servir, usar, vender o distribuir productos retirados; si no desecharse o devolverse al lugar donde se compraron.

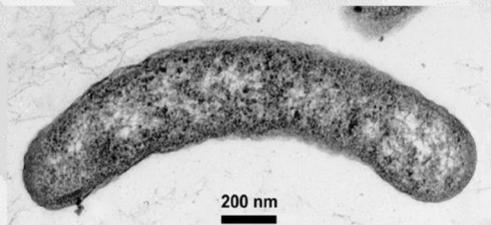
En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 Canadá no ha realizado exportaciones de pastrami y pechuga de pavo a México.

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 el subsector pecuario.

#### Referencias:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), (11 de agosto de 2022). Crescent brand Pastrami and Turkey Breast - Tuscan Flavoured recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/crescent-brand-pastrami-and-turkey-bread-tuscan-flavoured-recalled-due-listeria>

Food Safety News (12 de agosto de 2022). Crescent brand deli meats recalled in Canada over *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/crescent-brand-deli-meats-recalled-in-canada-over-listeria/>

**DIRECCIÓN EN JEFE****España: Caracterización genética y formación de biopelículas de aislados de *Arcobacter* spp. con potencial como patógenos transmitidos por alimentos.**

*Arcobacter* spp. Imagen de uso libre

Recientemente, investigadores de la Universidad del País Vasco UPV/EHU, publicaron un estudio sobre caracterización genética y formación de biopelículas de aislados de *Arcobacter* spp. con potencial como patógenos transmitidos por alimentos.

A manera de antecedente, se menciona que, de mayo a noviembre de 2015 se compraron 220 muestras entre berberechos, calamares, camarones, carne de codorniz, carne de conejo, carne de pavo, queso fresco, espinacas, acelgas, lechuga y zanahoria, en diferentes tiendas minoristas locales y supermercados en Vitoria-Gasteiz, España.

Como parte de la metodología, se realizó aislamiento de ADN, identificación por PCR y ensayos de formación de biopelículas.

Como resultados, se menciona que se detectó a *Arcobacter* en 49 de las 220 muestras analizadas, principalmente en calamares y carne de pavo. Derivado del PCR, se identificaron las siguientes especies: *A. butzleri*, *A. cryaerophilus*, *A. skirrowii* y *A. thereius*. Asimismo, se encontraron genes asociados a la formación de biopelículas.

Finalmente, los investigadores indican que este estudio muestra que una variedad de productos alimenticios, tales como mariscos, vegetales y animales terrestres, albergan especies de *Arcobacter* potencialmente patógenas para humanas y, por lo tanto, destaca el importante papel que los productos alimenticios comunes obtenidos en el comercio minorista podrían tener en su transmisión. Además, los resultados confirman la formación de biopelículas por parte de las arcobacterias, en diferentes superficies en contacto con alimentos. Además, se menciona que este es el primer estudio en España que informa sobre la prevalencia de *Arcobacter* spp. en queso fresco y zanahorias, además de que señalan a los mariscos, especialmente los calamares, como fuente importante de arcobacterias.

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.

Referencia: Irati Martínez-Malaxetxebarria, Cecilia Girbaua, Adrián Salazar-Sánchez, Itsaso Baztarrika, Ilargi Martínez-Ballesteros, Lorena Laorden, Rodrigo Alonso y Aurora Fernández-Astorga. (16 de julio de 2022). Genetic characterization and biofilm formation of potentially pathogenic foodborne *Arcobacter* isolates. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109712>