



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



22 de agosto de 2022





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de mercado de almendras debido a detección de <i>Salmonella</i> sp.....	2
EUA: Lechuga romana posiblemente vinculada al brote de <i>Escherichia coli</i> . ....	3
Túnez: Estudio de ocurrencia de <i>Brucella</i> spp. en productos lácteos no pasteurizados.....	4
EUA: Biosensores electroquímicos para detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos. ....	5





DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Retiro de mercado de almendras debido a detección de *Salmonella* sp.**



Imagen: Food Safety News.

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la empresa Blue Diamond Growers, de Sacramento, estado de California, EUA, está retirando del mercado productos de almendras, después de que los diagnósticos realizados arrojaran como resultado la presencia de la bacteria patógena *Salmonella* sp.

Se precisa que el muestreo interno realizado por la empresa identificó un resultado positivo a

*Salmonella* sp. en siete lotes (números 186224001, 187224001, 188224001, 191224001, 193224001, 194224001 y 195224001) del producto Whole Brown Almonds, bulk) (almendras enteras a granel), motivo por el cual fueron retiradas 347,650 libras (157.7 ton) del mismo, mediante el número de retiro F-1559-2022. El retiro inició el 5 de agosto y está en curso.

Se señala que los productos retirados se distribuyeron previamente en los estados de California, Colorado e Illinois, EUA, e internacionalmente en Alemania, Marruecos y Canadá, por lo que existe la preocupación de que todavía estén en los estantes de los consumidores.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Food Safety News (19 de agosto de 2022). Blue Diamond Growers recalls Almonds after testing finds Salmonella. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/blue-diamond-growers-recalls-almonds-after-testing-finds-salmonella/>



## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Lechuga romana posiblemente vinculada al brote de *Escherichia coli*.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA, se notificó que la cadena de restaurantes Wendy's está realizando retiro de lechuga romana usada en sándwich, debido a que posiblemente está vinculada a los brotes de *Escherichia coli* en los estados de Michigan, Ohio, Pensilvania e Indiana.

A manera de antecedente, se menciona que los CDC informaron que hay 37 reportes de personas

enfermas en los estados de Michigan, Ohio, Pensilvania e Indiana.

Los CDC indican que aún no se ha confirmado que un alimento específico sea la fuente del brote; sin embargo, según las investigaciones, 22 de 26 personas entrevistadas dijeron que comieron sándwiches con lechuga romana en los restaurantes Wendy's en Michigan, Ohio y Pensilvania, durante la semana previa a enfermarse. Con base en esta información, la cadena de restaurantes está tomando como medida de precaución el retiro de la lechuga romana que utiliza en los sándwiches, de sus restaurantes de esa región.

Finalmente, se señala que, según los CDC, los investigadores continúan trabajando para confirmar si la lechuga romana es la fuente de este brote y si se sirvió o vendió en otros negocios. Además, se menciona que Wendy's está cooperando plenamente con la investigación.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

#### Referencias:

Centers for Disease Control and Prevention (CDC). (19 de agosto de 2022). *E. coli* Outbreak with Unknown Food Source. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/2022/o157h7-08-22/index.html>

Food Safety News (19 de agosto de 2022). Romaine on Wendy's sandwiches linked to multistate *E. coli* outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/romaine-on-wendys-sandwiches-linked-to-multistate-e-coli-outbreak/>



## DIRECCIÓN EN JEFE



### Túnez: Estudio de ocurrencia de *Brucella* spp. en productos lácteos no pasteurizados.



Recientemente, investigadores del Grupo de Bacteriología y Desarrollo Biotecnológico, Instituto Pasteur de Túnez, Universidad El Manar de Túnez, publicaron un estudio de ocurrencia de *Brucella* spp. en productos lácteos no pasteurizados.

Como antecedente, se menciona que se recolectaron 200 muestras en total, 40 de leche cruda, 58 de ricota (requesón) y 102 de queso fresco artesanal, de puntos de comercialización localizados en los distritos de Bizerte, Beja, Grand Tunis y Zaghuan, Túnez.

Según la metodología, se realizó extracción de ADN y pruebas moleculares.

A manera de resultados, se encontró que 150 muestras resultaron positivas a *Brucella* spp., de las cuales, 86.2 % en ricotta, 69.6 % en queso fresco y el 72.5 % en leche fresca. A las 150 muestras positivas, se les realizó análisis de qPCR para la identificación de especies, siendo que el 31.3 % (47/150) estaban contaminadas con *B. abortus*, mientras que el 5.3 % (8/150) contenían *B. melitensis*. Asimismo, se indica que el 49.3 % (74/150) de las muestras estaban contaminadas con ambas especies y en el 14 % (21/150) se identificaron otra especie de *Brucella* spp.

Finalmente, los investigadores concluyen que la infección por brucelosis a través del consumo de productos lácteos es un peligro grave con gran importancia para la salud pública. Además, enfatizan que el estudio actual ha sido el primero en Túnez en evaluar la ocurrencia de contaminación por *Brucella* spp. en productos lácteos artesanales no pasteurizados utilizando qPCR.

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:

Awatef Béjaoui, Ibtihel Ben Abdallah y Abderrazak Maarouf. (10 de junio de 2022). *Brucella* spp. Contamination in Artisanal Unpasteurized Dairy Products: An Emerging Foodborne Threat in Tunisia. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/foods11152269>

Food Safety News (21 de agosto de 2022). Study shows *Brucella* problem for raw dairy products in Tunisia. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/study-shows-brucella-problem-for-raw-dairy-products-in-tunisia/>





DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Biosensores electroquímicos para detección de *Listeria monocytogenes* en alimentos.**



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del Portal Food Safety News, se dio a conocer que investigadores de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Georgia (UGA) informaron sobre un nuevo método para la detección de *Listeria monocytogenes* en alimentos, utilizando biosensores electroquímicos.

A manera de antecedente, se menciona que los CDC han informado que la listeriosis es la tercera causa principal de muerte por

enfermedades transmitidas por los alimentos o intoxicación alimentaria en los EUA. Se estima que 1,600 personas se enferman cada año y alrededor de 260 mueren.

De acuerdo con la notificación, los investigadores de la UGA presentaron un método de diagnóstico rápido basado en principios de biosensores electroquímicos, utilizando bacteriófagos, virus que infectan y se replican dentro de las bacterias, como receptores para identificar *Listeria monocytogenes* mediante dichos sensores.

Asimismo, se menciona que, en la actualidad, la contaminación por *Listeria spp.* en productos alimenticios se identifica únicamente a través de pruebas moleculares realizadas en laboratorios de diagnóstico, sobre muestras tomadas en puntos de control específicos durante el proceso de fabricación y distribución.

Finalmente, los investigadores resaltan que los biosensores electroquímicos son alternativas prometedoras a los métodos de detección molecular debido a su facilidad de uso, alta especificidad, sensibilidad y bajo costo.

Referencia:

Food Safety News (22 de agosto de 2022). University research advances food safety with faster *Listeria* test and Norovirus vaccine. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/university-research-advances-food-safety-with-faster-listeria-test-and-norovirus-vaccine/>