



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



23 de diciembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de carne cruda debido a posible contaminación con *Escherichia coli* O157: H7..... 2

EUA: Impulsa alianza para mejorar la inocuidad de los alimentos a nivel mundial.
..... 3

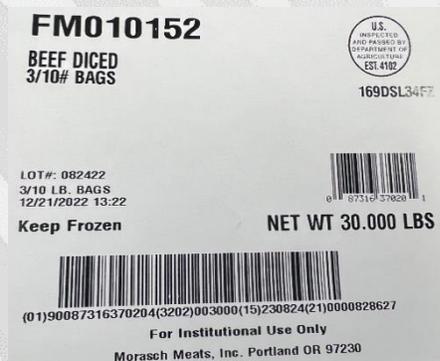
Republica Checa: Desarrollo de microrobots para eliminar contaminantes
microbiológicos de los alimentos..... 4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de carne cruda debido a posible contaminación con *Escherichia coli* O157: H7.



Etiqueta del producto. Imagen: FSIS.

Recientemente, el Servicio de inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), notificó que se está realizando el retiro de productos de carne cruda congelada, en cubitos, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O157: H7.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto por el FSIS durante la revisión de pruebas de diagnóstico, cuyos resultados fueron positivos a la bacteria patógena referida. El producto sujeto a retiro es comercializado por un establecimiento de la empresa Morasch Meats Inc., ubicado en la ciudad de Portland, estado de Oregon.

El producto retirado tiene las siguientes características: "BEEF DICED 3/10# BAGS", en paquetes de cajas de 30 libras; cada caja contiene tres bolsas de plástico transparente al vacío, con carne congelada cortada en cubitos (10 libras c/u); la etiqueta muestra el código de caso FM010152, No. de lote 082422 y fecha límite de consumo preferente 24/08/2022. Los productos sujetos a retiro llevan el número de establecimiento "EST. 4102", dentro de la marca de inspección del USDA; estos fueron previamente enviados a distribuidores del estado de Oregon para su posterior comercialización a restaurantes y otros usuarios de distintas instituciones; se están retirando aproximadamente 3,930 libras de los mismos.

Finalmente, se indica que no ha habido informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de los productos descritos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, en la producción y procesamiento primario.

Referencia:

Food Safety and Inspection Service (FSIS). (22 de diciembre 2022). Morasch Meats Inc. Recalls Raw Frozen Diced Beef Products Due to Possible *E. Coli* O157:H7 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/morasch-meats-inc--recalls-raw-frozen-diced-beef-products-due-possible-e--coli>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Impulsa alianza para mejorar la inocuidad de los alimentos a nivel mundial.



Imagen: FAS.

Recientemente, el Servicio Agrícola Exterior (FAS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), dio a conocer que distintas instituciones gubernamentales de dicho país están impulsando la Asociación de Seguridad Alimentaria para la Inocuidad de los Alimentos (FS4FS), la cual busca mejorar la disponibilidad de alimentos inocuos, en todo el mundo.

Como antecedente, se menciona que, durante la Cumbre de Líderes EUA-África, jefes de estado africanos se acercaron al USDA en busca de ayuda, para desarrollar medidas y estándares que garanticen el suministro e inocuidad de los alimentos, en sus países.

El comunicado señala que, a través de la FS4FS, instituciones de EUA como el USDA, la Agencia para el Desarrollo Internacional, y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), trabajarán con los gobiernos de distintos países para abordar las necesidades referidas, las cuales son vitales para el acceso a alimentos inocuos y nutritivos en África y otras partes del mundo. Se precisa que la iniciativa incluye la inversión de 15 millones de dólares durante los próximos cinco años, para apoyar a países de bajos y medianos ingresos a reducir la pobreza, el hambre y la malnutrición; tales recursos se destinarán a asistencia técnica, gestión del conocimiento y transferencia de herramientas digitales, para fortalecer los entornos políticos y regulatorios en los países participantes.

Finalmente, se espera que los esfuerzos colectivos ayuden a alcanzar los objetivos globales de seguridad alimentaria, al disminuir las enfermedades transmitidas por alimentos y facilitar el comercio.

Referencia: Foreign Agricultural Service (FAS). (22 de diciembre de 2022). U.S. Agencies Forge Partnership to Improve Food Safety Standards Globally. Recuperado de: <https://fas.usda.gov/newsroom/us-agencies-forge-partnership-improve-food-safety-standards-globally>

<https://www.foodsafetynews.com/2022/12/u-s-begins-new-food-safety-program/>

DIRECCIÓN EN JEFE

Republica Checa: Desarrollo de microrobots para eliminar contaminantes microbiológicos de los alimentos.



Fuente: Food Safety News, 2022.

Recientemente, a través del portal Food Satefy magazine, se dio a conocer que investigadores de la Universidad de Química y Tecnología de Praga, desarrollaron microrobots magnéticos (MagRobots), con la finalidad de emplearlos en la eliminación de contaminantes microbiológicos presentes en los alimentos.

En el estudio, se optó por evaluar los MagRobots contra *Staphylococcus aureus*, ya que esta bacteria patógena no se puede eliminar fácilmente de los

alimentos con técnicas tradicionales, como la pasteurización. Los MagRobots fueron cargados con inmunoglobulinas (proteínas de unión) y desplegados en una solución láctea, donde pudieron unirse a las proteínas presentes en las células de *S. aureus*, atrayendo y eliminando al patógeno, sin alterar la cepa de *Escherichia coli*, que también se agregó a la leche con fines de control.

Debido a la eficacia mostrada para eliminar a *S. aureus*, los investigadores consideran que la tecnología descrita podría adaptarse con éxito contra otros patógenos transmitidos por alimentos, y adaptarse para ser empleada a nivel industrial. Adicionalmente, los MagRobots podrían ser útiles para aislar microbios para su identificación y cuantificación, al ser factible separar bacterias patógenas de aquellas benéficas o inofensivas.

Finalmente, se resalta que los MagRobots son capaces de ingresar a lugares de difícil acceso en las instalaciones de producción y operar de forma inalámbrica.

Referencia: Food Satefy magazine. (14 de diciembre de 2022). Researchers Use Micro-Robots to Isolate and Eliminate Foodborne Pathogens. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8218-researchers-use-micro-robots-to-isolate-and-eliminate-foodborne-pathogens>