




AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



11 de enero de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

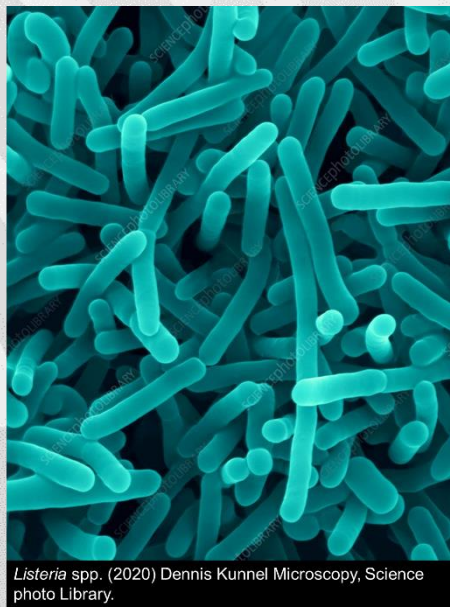
Contenido

EUA. Evaluación de la distribución genética de <i>Listeria monocytogenes</i> en empacadoras comerciales de fruta.	2
Bélgica: Retiro del mercado de carne de res debido a la detección de <i>Escherichia coli</i>.	3

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA. Evaluación de la distribución genética de *Listeria monocytogenes* en empacadoras comerciales de fruta.



Listeria spp. (2020) Dennis Kunnel Microscopy, Science photo Library.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA; por sus siglas en inglés) publicó una investigación sobre la evaluación de la diversidad genética, la persistencia y contaminación de *Listeria monocytogenes* en empacadores de fruta.

De acuerdo con los investigadores, realizaron el estudio, mediante la colecta de 719 muestras de 40 sitios, en 3 empacadoras comerciales de manzana. De las muestras obtenidas, realizaron el aislamiento del fitopatógeno, obteniendo 156 aislados, los cuales fueron analizados genéticamente, identificando a *L. monocytogenes*

Asimismo, realizaron ensayos de persistencia y transmisión cruzada, para ello, realizaron una prueba para ver el crecimiento de *L. monocytogenes* en superficies con diferentes concentraciones de sanitizante, identificando que hasta la más mínima dosis de la sustancia a base de n-alquil metil bencil cloruro de amonio, logró inhibir el crecimiento de la bacteria.

Como resultado, los investigadores mencionan que no pudieron identificar si la diversidad de clados encontrados son genéticamente cercanas, por lo que no se pudieron utilizar para los ensayos de transmisión. Sin embargo, pudieron observar que la empacadora con menos medidas de higiene, fue la que obtuvo mayor cantidad de muestras positivas a *L. monocytogenes*, asimismo, registraron que la cepa de la bacteria obtenida del almacenamiento en frío, es diferente a la que se colectó en la línea de embalaje, lo cual indica que por las condiciones ambientales estas cepas no se dispersan de un lugar a otro.

Referencia: Chen Y, Simonetti T, Peter K, Jin Q, Brown E, LaBorde LF and Macarasin D (2022) Genetic Diversity of *Listeria monocytogenes* Isolated From Three Commercial Tree Fruit Packinghouses and Evidence of Persistent and Transient Contamination. Front. Microbiol. 12:756688. doi: 10.3389/fmicb.2021.756688
<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmicb.2021.756688/full>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Bélgica: Retiro del mercado de carne de res debido a la detección de *Escherichia coli*.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<http://d1poh340f4imgl.cloudfront.net>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Bélgica retiraron del mercado carne de res para el consumo humano debido a la detección de *Escherichia coli*, además estos productos también fueron distribuidos en Países Bajos.

Este hecho ha sido calificado por el RASFF

como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno en las muestras de 25 gramos, cuando lo establecido por Bélgica es de cero tolerancia ante *Escherichia coli*.

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

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (11 de enero de 2022). NOTIFICATION 2022.0173 Shigatoxin-producing *Escherichia coli* (O157 stx1+ stx2+ eae+ /25g) in chilled beef from Belgium. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/525771>
INOC.507.014.03.11012022