



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



13 de enero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

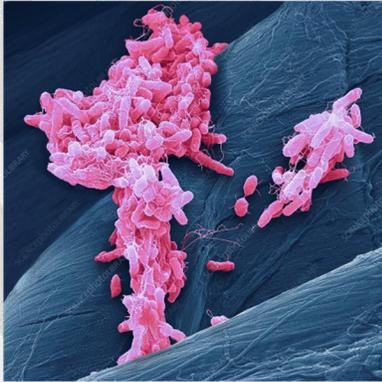
Brasil: Uso de Análisis de Riesgo-Beneficio para el control de *Salmonella* spp., en carne de ave. 2

EUA: Evaluación de un método más rápido para la detección de *Listeria* spp.....3

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Brasil: Uso de Análisis de Riesgo-Beneficio para el control de *Salmonella* spp., en carne de ave.



Salmonella spp., Micrografía electrónica de barrido en color. (2020) Gschmeissner, S. Science photo Library.

Recientemente, la Universidad de Rio Grande del Sur, en Brasil, publicó una investigación sobre la evaluación de un modelo para el análisis de riesgo-beneficio para fortalecer la toma de decisiones en materia de inocuidad agroalimentaria, específicamente para el control de *Salmonella* en carne de pollo de Brasil.

Primeramente, los investigadores elaboraron un perfil de riesgo mediante el uso de una matriz 5x5, clasificando los factores de riesgo de acuerdo a la severidad de baja a muy severa, conforme a los estándares establecidos por la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas en Alimentos (ICMSF; por sus siglas en inglés) y a la probabilidad de baja a muy alta. Asimismo, identificaron los costos y beneficios, y analizaron mediante la distribución Beta y Pert la prevalencia, concentración, y temperatura, de los agentes patógenos en diferentes condiciones, como la recepción lavado, y cocción. Posteriormente, realizaron el análisis de sensibilidad mediante el coeficiente de correlación de Spearman obteniendo que el 96.79% de la población d Brasil, consume carne de pollo por lo menos 60 gramos, dos veces a la semana.

Como resultado, identificaron que de acuerdo con la matriz, el riesgo de que la carne de ave esté contaminada con *Salmonella* spp., es medio., por lo que sugieren que se establezcan medidas de control y manejo para minimizar este rango.

Referencia: Eduardo Cesar Tondo, Claudia Titze Hessel Gonçalves, Using Risk-Benefit Analysis to Control Salmonella in Chicken Meat, Food Quality and Safety, Volume 5, 2021, fyab027, <https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyab027>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Evaluación de un método más rápido para la detección de *Listeria* spp.



Imagen de uso libre, 2022

Recientemente, a través de diversas fuentes periodísticas, se publicó que investigadores en Noruega han establecido y evaluado un método más rápido para detectar *Listeria monocytogenes*. En donde, descubrieron que era posible detectarla después de cuatro horas, utilizando un dispositivo de secuenciación portátil llamado MinION de Oxford Nanopore Technologies. Siendo 20 horas más rápido que el método tradicional.

Se menciona, que los investigadores compararon diferentes tecnologías de secuenciación para obtener resultados más rápidos sobre la presencia o ausencia de *Listeria* spp., en una muestra y obtener el dispositivo de secuenciación portátil.

Sin embargo, el análisis no es cuantitativo y no puede discriminar entre bacterias vivas y muertas, aun así es rentable y proporciona información más amplia sobre el panorama microbiológico en una planta de producción de alimentos. Asimismo, permite poder aplicar las medidas fitosanitarias inmediatamente después de la detección.

Referencia: Noticias de seguridad alimentaria. (13 de enero de 2022). Científicos evalúan método más rápido de detección de *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/01/scientists-evaluate-faster-listeria-detection-method/>