



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



19 de julio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Austria: Informe de enfermedades transmitidas por alimentos muestra aumento de reportes de <i>Salmonella</i> spp. y <i>Campylobacter</i> spp.....	2
Polonia: Eficacia de bacteriófagos para el control de biopelículas formadas por <i>Salmonella enterica</i> serovar Enteritidis en aves de corral.....	3
Luxemburgo: Autoridades crearán nueva agencia de seguridad alimentaria.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE

Austria: Informe de enfermedades transmitidas por alimentos muestra aumento de reportes de *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer el informe de enfermedades transmitidas por alimentos del año 2021, en Austria.

De acuerdo con la publicación, los reportes de *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. aumentaron.

Referente a *Salmonella*, los casos aumentaron de 906 en 2020 a 1,048, en 2021. *S. Typhimurium* fue el serovar más

frecuente, con 242 aislamientos obtenidos de humanos en este último año (más que los 166 del anterior), seguido de *S. Coeln* y *S. Infantis*.

En cuanto a *Campylobacter*, se notificaron un total de 6,019 casos, registrándose un aumento de la incidencia en los meses de verano (en su mayoría de junio a agosto) y un ligero en enero. Principalmente fueron afectados los niños menores de 5 años y adultos jóvenes, de 15 a 24 años.

Respecto a *Listeria*, se registraron un total de 36 casos, dos de ellos en mujeres embarazadas. Siete personas murieron dentro de los 28 días posteriores al diagnóstico. El número de contagios y muertes fue inferior al de 2020.

Adicionalmente, se documentaron dos casos de botulismo.

Finalmente, el Ministerio Federal de Asuntos Sociales, Salud, Atención y Protección del Consumidor (BMSGK), comunicó que se examinaron más de 22,600 muestras, 95 de las cuales se determinaron como dañinas para la salud; de estas últimas, 48 se correspondían a contaminación microbiana con *E. coli*, *Salmonella*, *Listeria* o *Bacillus cereus*. Asimismo, las autoridades de control de alimentos realizaron controles en casi 27,000 empresas, encontrando infracciones en 7,721 sitios.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad agrícola, pecuaria y acuícola/pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo peligros microbiológicos.

Referencia: Food Safety News (19 de julio de 2022). Austria reports mixed foodborne illness picture for 2021. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/07/austria-reports-mixed-foodborne-illness-picture-for-2021/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=369b0e1ac0-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-369b0e1ac0-40464139

DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Eficacia de bacteriófagos para el control de biopelículas formadas por *Salmonella enterica* serovar Enteritidis en aves de corral.



Imagen libre.

Recientemente, Investigadores de La Universidad de Ciencias Ambientales y de la Vida de Wrocław, Polonia, publicaron un estudio en el que evaluaron una mezcla de bacteriófagos para el control de biopelículas formadas por la bacteria patógena *Salmonella enterica* serovar Enteritidis (*S. Enteritidis*).

Como antecedente, se señala que *S. Enteritidis* es el principal contaminante de los

productos avícolas, y su capacidad para formar biopelículas en alimentos y superficies de procesamiento primario de las granjas avícolas contribuye a su transmisión a los seres humanos.

El estudio evaluó, *in vitro*, la capacidad de una mezcla de tres bacteriófagos (UPWr_S1, UPWr_S3 y UPWr_S4), denominada UPWr_S134, para degradar, en diferentes superficies, biopelículas formadas por dos cepas de *S. Enteritidis*: 327 lux y ATCC 13076.

Como resultado, se encontró que el tratamiento con bacteriófagos redujo significativamente la biopelícula formada por la cepa 327 lux, en una microplaca de 96 pocillos (32-69%) y una superficie de acero inoxidable (52-98%); al igual que la biopelícula de la cepa ATCC 13076 (en 73-87% y 60-97%, respectivamente). La mezcla UPWr_S134 también disminuyó significativamente la cantidad de bacterias patógenas en la superficie de bebedores de aves de corral, contaminados previamente en laboratorio con la cepa 327 lux, y las eliminó por completo de estos en experimentos con pollos infectados artificialmente.

Los investigadores concluyen que la mezcla de bacteriófagos UPWr_S134 es una candidata promisoría para el biocontrol de *S. Enteritidis* en granjas avícolas.

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:

Korzeniowsky, P. *et al.* (Julio de 2022). Bacteriophage Cocktail Can Effectively Control *Salmonella* Biofilm in Poultry Housing. *Front Microbiol.* 13: 901770. Recuperado de: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9277115/>



DIRECCIÓN EN JEFE



Luxemburgo: Autoridades crearán nueva agencia de seguridad alimentaria.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que las Autoridades de Luxemburgo crearán la Administración Veterinaria y Alimentaria de Luxemburgo (ALVA), con la finalidad de tener una agencia única a cargo de los controles oficiales en la cadena alimentaria.

De acuerdo con la notificación, la ALVA combinará la Unidad de Inocuidad de Alimentos de la

Dirección de Salud, la Administración de Servicios Veterinarios, el control de alimentos para animales (dependiente de la Administración de Servicios Técnicos Agropecuarios) y la Comisaría de Gobierno para la Calidad, Fraudes y Seguridad Alimentaria, por lo que será responsable de la salud y el bienestar de los animales, la inocuidad de los alimentos de origen animal y no animal, análisis de laboratorio de muestras tomadas durante los controles oficiales, y el registro, autorización y otorgamiento de licencias a los operadores de la cadena alimentaria, así como de informar a los consumidores sobre cualquier peligro en la cadena alimentaria y protegerlos contra el fraude alimentario.

Se menciona que la ALVA se convertirá en el único punto de contacto para empresas alimentarias y consumidores a nivel nacional, europeo e internacional.

Finalmente, las Autoridades esperan que la reorganización de los controles conduzca a una armonización y simplificación de los procedimientos, al igual que a mejorar la transparencia.

Referencia: Food Safety News (19 de julio de 2022). Luxembourg to set up new food agency. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/luxembourg-to-set-up-new-food-agency/>