



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



10 de mayo de 2022



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Expertos evalúan medidas de control de *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga. .... 2

EUA: Estudio sobre la asociación de *Clostridioides difficile* con la papa. .... 3

DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Expertos evalúan medidas de control de *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga.**



Recientemente, a través del portal Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN, por sus siglas en inglés) se notificó que expertos han revisado qué tan efectivas y prácticas son ciertas medidas de control contra *Escherichia coli* en dos sectores.

La nota menciona que la Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos

(JEMRA) abarcó a *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) en carne y productos lácteos.

Asimismo, en junio de 2020 se llevó a cabo una reunión virtual de JEMRA para brindar asesoramiento científico sobre medidas para el control de STEC antes y después de la cosecha en animales y alimentos de origen animal, publicándose un resumen y un informe completo.

Esto se produjo después de que la Comisión del Codex Alimentarius aprobara un nuevo trabajo en julio de 2019, sobre el desarrollo de directrices para controlar STEC en carne de res, leche cruda, queso producido a partir de leche cruda y verduras de hoja verde.

Finalmente, los expertos revisaron la literatura científica sobre las medidas de control físico, químico y biológico contra STEC durante la producción primaria y el procesamiento posterior de carne cruda, leche cruda y quesos de leche cruda. La eficacia y practicidad de estas medidas se calificaron como altas, medias o bajas.

Referencia: Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN). (10 de mayo de 2022). Expertos evalúan medidas de control de STEC. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/05/experts-evaluate-stec-control-measures/>

INOC.507.019.06.10052022

DIRECCIÓN EN JEFE

**EUA: Estudio sobre la asociación de *Clostridioides difficile* con la papa.**



Imagen: FSN, 2022.

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que, de acuerdo con un estudio científico, el papel de los alimentos en las cadenas de transmisión de *Clostridioides difficile* aún debe aclararse, pues ciertas evidencias sugieren que la papa podría contribuir a su propagación.

Se señala que COMBACTE-CDI (Lucha contra la resistencia bacteriana en Europa), un consorcio europeo de expertos de organizaciones académicas, de investigación e industriales, recolectó y analizó muestras clínicas, animales y de alimentos en 12 países de Europa (Polonia, Rumania, Eslovaquia, Austria, Francia, Países Bajos, Reino Unido, Irlanda, Suecia, Grecia, Italia y España), entre enero y julio de 2018. El número de muestras de cada país varió de 6 a 29, obteniéndose en 5 a 20 comercios minoristas. Solo se importaron 13 muestras de papa, la mayoría de otros países de la UE, así como de Estados Unidos, Israel y Egipto (una de cada nación).

Como resultado, 33 de 147 muestras dieron positivo a *C. difficile*; las tasas de positividad variaron sustancialmente entre países, por ejemplo, las nueve de Eslovaquia fueron negativas y las siete de Rumania positivas. Asimismo, hubo diferencia significativa en la proporción de muestras positivas a la bacteria entre papas visiblemente limpias versus aquellas moderada o excesivamente cubiertas con tierra, siendo estas últimas las más contaminadas. Por otra parte, los ribotipos de PCR predominantes, detectados en el estudio, se superponen con los tipos de *C. difficile* encontrados en humanos, animales y suelo.

Finalmente, se resalta que las altas tasas de contaminación de la papa podrían tener relevancia en salud pública, y que se necesitarán tamaños de muestra muy grandes para comprender el alcance de *C. difficile* en los alimentos.

Referencia: Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN). (10 de mayo de 2022). Scientists study connection between *Clostridioides difficile* and potatoes. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/05/scientists-study-connection-between-clostridioides-difficile-and-potatoes/>