



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**22 de abril de 2022**



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

Japón: Caracterización de <i>Staphylococcus argenteus</i> como nueva fuente potencial de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....	2
EUA: FDA publica informe sobre la actualización del Sistema Nacional de Monitoreo de la Resistencia a los Antimicrobianos.....	3



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Japón: Caracterización de *Staphylococcus argenteus* como nueva fuente potencial de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Recientemente, el Instituto de Salud Pública de Osaka en Japón, publicó un estudio sobre el aislamiento y caracterización de *Staphylococcus argenteus*, de rastros de sacrificio avícola, y su evaluación como potencial de ocasionar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

A manera de introducción mencionan que *Staphylococcus argenteus* se ha establecido recientemente como una nueva especie del complejo *Staphylococcus aureus*, la cual ocasiona distintas ETA, por el consumo de alimento contaminado. En el presente estudio, analizaron la prevalencia de *S. argenteus*, en alimentos frescos y carne de ave.

Como parte de la metodología, los investigadores tomaron 642 muestras de diversos alimentos como, carne de cerdo, res pescado, pollo y verduras. Y mediante técnicas moleculares identificaron que había material genético de la bacteria en el 13.9% de las muestras de pollo. Asimismo, analizaron a profundidad, los factores de virulencia y resistencia a los antibióticos en dicho productos, obteniendo que las cepas más predominantes fueron ST1223, ST5961 y ST2250 con 28,6 %, 23,8 % y 14,3 %, respectivamente.

Derivado del alto porcentaje de *S. argenteus*, detectado en pollo, los investigadores examinaron las muestras con mayor profundidad, encontrando 14 cepas diferentes aisladas de un solo rastro, detectada en el agua refrigerador, cuchillos, las tablas utilizadas para cortar y en las aves. Igualmente, identificaron que derivado de un perfil de toxinas realizado en pollo, encontraron que los genotipos encontrados pueden originar una intoxicación alimentaria.

Como conclusión, destacan que de acuerdo con el conocimiento de los investigadores, este hallazgo demostró que *S. argenteus* es detectable en diferentes sitios de un rastro, asimismo, que esta bacteria puede ocasionar ETA, ya que puede contaminarse durante el procesamiento de la mercancía.

Referencia: Wakabayashi, Y., Takemoto, K., Iwasaki, S. et. Al. (2022). Isolation and characterization of *Staphylococcus argenteus* strains from retail foods and slaughterhouses in Japan, International Journal of Food Microbiology <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0168160521004621?via%3Dihub>





## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: FDA publica informe sobre la actualización del Sistema Nacional de Monitoreo de la Resistencia a los Antimicrobianos.**



Imagen: <https://www.porkbusiness.com/>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos, publicó el informe sobre la actualización del Sistema Nacional de Monitoreo de la Resistencia a los Antimicrobianos (NARMS) de 2019.

Como antecedentes, se señala que el programa NARMS rastrea las tendencias, nuevos tipos y patrones de la resistencia a antimicrobianos, y ayuda a medir el impacto de las intervenciones diseñadas para limitar los casos de resistencia. La FDA utiliza los datos de NARMS en la revisión regulatoria de nuevos antimicrobianos para animales y el desarrollo de políticas en esta materia.

El informe señala que la mayoría de los aislamientos de *Salmonella* spp. recolectados de humanos (78%) no fueron resistentes los antimicrobianos probados, similarmente a años anteriores. Sin embargo, ha habido tendencia creciente en serotipos específicos resistentes a múltiples fármacos, tales como *Salmonella* Infantis y *Salmonella* I 4,[5],12:i:- (p.e. a ampicilina, estreptomycin, sulfisoxazol y tetraciclina).

Asimismo, se refiere que solo el 1% de los aislamientos de *Salmonella*, obtenidos de humanos, mostraron susceptibilidad disminuida a la azitromicina, correspondiendo en su mayor parte (53%) al serotipo Newport.

En el caso de *Campylobacter* spp, hubo aumento de resistencia a las fluoroquinonas y ciprofloxacino en *C. jejuni* y *C. coli*; en *Escherichia coli*, aumentó la resistencia la ceftriaxona; y en *Enterococcus* spp, incrementó la resistencia a la eritromicina.

Finalmente, se menciona que ninguno de los aislamientos de *Salmonella* o *E. coli* de animales, productos animales o carnes de venta al por menor, de 2019, albergaba algún gen conocido de resistencia a la colistina.

Referencias: FDA (19 de abril de 2022). 2019 NARMS Update: Integrated Report Summary. Recuperado de: <https://www.fda.gov/animal-veterinary/national-antimicrobial-resistance-monitoring-system/2019-narms-update-integrated-report-summary>

Pork Bussines (21 de abril de 2022). FDA Releases National Antimicrobial Resistance Monitoring System Update. Recuperado de: <https://www.porkbusiness.com/news/industry/fda-releases-national-antimicrobial-resistance-monitoring-system-update>