



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



07 de septiembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de carne seca por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
Irlanda: Autoridades de salud emiten advertencia por aumento de brotes de <i>Escherichia coli</i>	3
China: Nuevo método LAMP mejorado con nano-oro para la detección de <i>Salmonella</i> spp. en leche.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de carne seca por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado

Recientemente, a través del portal del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), se dio a conocer que la empresa Magnolia Provision Company Inc., de Knoxville, Tennessee, retiró del mercado 497 libras (225.435 kg) de productos de carne seca, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “BEEF JERKY EXPERIENCE CHOP HOUSE STYLE

PRIME RIB FLAVORED BEEF JERKY”, paquetes de 2, 8 y 16 oz (56.699, 226.796 y 453.592 g, respectivamente). Además, llevan el número de establecimiento “EST. 8091” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos se enviaron a tiendas minoristas en todo el país.

El problema se descubrió cuando el establecimiento informó al FSIS que recibió la confirmación de su laboratorio externo de que una muestra de la superficie de contacto con el producto resultó positiva a la bacteria.

Se menciona que no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de este producto. No obstante, el FSIS exhorta a las personas a no consumirlo; sino desecharlo o devolverlo al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de carne seca procedente de EUA.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (06 de septiembre 2022). Magnolia Provision Company, Inc., Recalls Beef Jerky Products Due to Possible *Listeria* Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/magnolia-provision-company-inc--recalls-beef-jerky-products-due-possible-listeria>

DIRECCIÓN EN JEFE



Irlanda: Autoridades de salud emiten advertencia por aumento de brotes de *Escherichia coli*.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que las autoridades de salud de Irlanda emitieron una advertencia, por aumento de brotes de *Escherichia coli* en la región del Medio Oeste (que incluye a los condados de Clare, Limerick y North Tipperary, ubicados en la provincia de Munster).

Como antecedente se menciona que, durante los últimos 10 años, un total de 1,250 personas enfermaron por infecciones de *E. coli* en la región del Medio Oeste, destacando el año 2021 con 164 casos.

Según el comunicado, el Departamento de Salud Pública del Medio Oeste informó que, en un período de cuatro semanas, se han presentado más de 20 casos de *E. coli* en la región, incluidas varias hospitalizaciones.

Se precisa que aún no se ha identificado la fuente potencial del brote, por lo que los equipos de salud pública continúan con la investigación.

Finalmente, se indica que la región del Medio Oeste tiene una de las tasas más altas de infecciones por *E. coli* en el país; en el mismo sentido, Irlanda tiene una de las tasas más elevadas de Europa.

En el contexto nacional, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

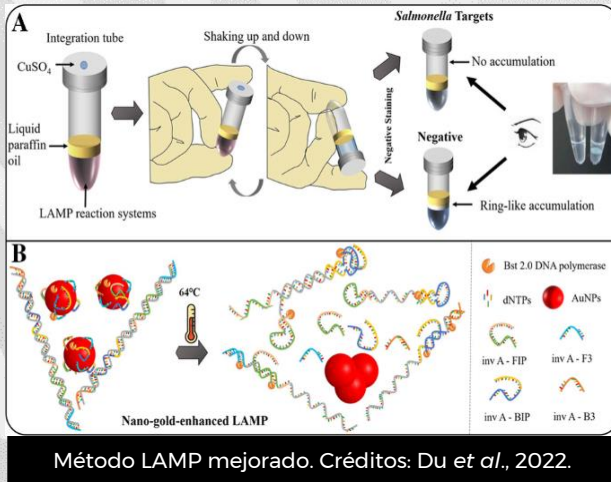
Referencia:

Food Safety News (07 de septiembre de 2022). Irish officials warn about rise in *E. coli* infections. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/09/irish-officials-warn-about-rise-in-e-coli-infections/>

DIRECCIÓN EN JEFE



China: Nuevo método LAMP mejorado con nano-oro para la detección de *Salmonella* spp. en leche.



Recientemente, investigadores de la Universidad Agrícola de China y de otras instituciones, publicaron un estudio en el que presentan un nuevo método basado en Amplificación Isotérmica Mediada por Bucle (LAMP), mejorado con nano-oro, para la detección de *Salmonella* spp. en leche.

Como antecedente, se menciona que, dado *Salmonella* spp. es causante de Enfermedades Transmitidas por

Alimentos (ETAs) y problemas de salud pública, se requiere un método de detección robusto, rápido y aplicable *in situ*.

Se señala que, en el nuevo método, el nano-oro se utilizó para mejorar la eficiencia de la amplificación y acortar el tiempo de reacción a 30 minutos.

Se describe que la detección cualitativa visual se logra a través de tinción negativa, que implica la adición de sulfato de cobre (CuSO_4) a los productos finales de la reacción LAMP, con lo cual no se presentan acumulaciones blancas en forma de anillo ante la presencia de la bacteria patógena, lo que sí ocurre cuando esta no se encuentra en las muestras analizadas. Se precisa que el tubo con la muestra y reactivos se debe agitar suavemente durante 1 minuto, después de completar la reacción LAMP, para poder observar los cambios, con lo cual se consigue la detección de *Salmonella* spp. en el tubo cerrado.

Finalmente, los investigadores resaltan que el nuevo método resuelve los problemas de contaminación cruzada, falsos positivos y amplificación inespecífica, que se presentan durante la reacción LAMP. Y añaden que su funcionalidad en el análisis de leche plantea perspectivas de uso más amplio en la detección rápida de contaminantes microbiológicos en alimentos.

Referencia: Du, Z. *et al.* (1 de septiembre de 2022). Nano-gold-enhanced LAMP method for qualitative visual detection of *Salmonella* in milk. *Microchimica Acta* 189: 365. <https://doi.org/10.1007/s00604-022-05459-3>