



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



12 de mayo de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

República Checa: Retiro de carne de pollo proveniente de Brasil y Ucrania, por contaminación con *Salmonella* spp..... 2

Irlanda: Detección de *Vibrio cholerae* y *Vibrio parahaemolyticus* en camarón procedente de Ecuador..... 3

Canadá: Desarrollo de una prueba rápida para la detección de *Salmonella typhimurium* en alimentos..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



República Checa: Retiro de carne de pollo proveniente de Brasil y Ucrania, por contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen: SVS.

Recientemente, a través del portal oficial de la Administración Veterinaria del Estado (SVS) de la República Checa, se notificó que dicha institución ordenó el retiro de mercado de carne de pollo originaria de Brasil y Ucrania, debido a su contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

Como antecedente, se menciona que la SVS ha realizado una campaña de control del ingreso de carne y huevo de aves de corral, procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea. Hasta ahora se han analizado muestras de carne de aves de corral de Ucrania, Brasil y Reino Unido, y de huevo de Ucrania.

Se precisa que la presencia de *Salmonella* spp. ha sido confirmada en 4 muestras (de 29 con resultados disponibles y un total de 43 analizadas), correspondientes a carne proveniente de Brasil (tres) y Ucrania (una).

Los hallazgos de la bacteria ocurrieron en tres regiones: 1. En Bohemia Central, en un lote de 5,040 kg de pechuga de pollo congelada proveniente de Brasil, durante una inspección en un almacén, suspendiéndose el envío de casi 3,000 kg (el resto ya se había distribuido); 2. En Vysočina, en un lote de 1,320 kg de filete de pechuga de pollo congelado, proveniente de Brasil; 3. En un lote de 3,500 kg de pollo congelado proveniente de Ucrania, destinado a comercializarse en las tiendas JIP, en Bohemia Oriental. Se indica que los productos ya están siendo retirados; la SVS determinó que los volúmenes retirados se almacenaran y etiquetaran por separado, para eliminarlos o devolverlos a los proveedores.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México realizó importaciones de productos de pollo procedentes de Brasil.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Administración Veterinaria del Estado (SVS) (11 de mayo de 2023). JRC retira dos envíos de aves de corral de Brasil debido a salmonela. Recuperado de: <https://www.svscr.cz/svs-stahuje-dve-zasilky-drubeziho-z-brazilie-kvuli-salmonelam/>

<https://www.foodsafetynews.com/2023/05/salmonella-detected-in-chicken-meat-from-ukraine-and-brazil/>



Irlanda: Detección de *Vibrio cholerae* y *Vibrio parahaemolyticus* en camarón procedente de Ecuador.



Imagen: <https://camaron.ebizar.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Irlanda detectaron *Vibrio cholerae* y *V. parahaemolyticus* en camarón congelado procedente de Ecuador.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó

'presencia' de las bacterias, cuando el límite máximo permisible en Irlanda es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave. La medida adoptada fue retiro de mercado del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México no realizó importaciones de camarón procedente de Ecuador.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (12 de mayo de 2023). NOTIFICATION 2023.3189. *Vibrio* in Blue Moon Frozen Shrimp from Ecuador. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/611184>



Canadá: Desarrollo de una prueba rápida para la detección de *Salmonella typhimurium* en alimentos.



Imagen: Portal Veterinario

Recientemente, a través del portal Veterinaria, se dio a conocer que investigadores de la Universidad McMaster (de Hamilton, Ontario, Canadá), desarrollaron una prueba rápida para detectar contaminación por la bacteria patógena *Salmonella typhimurium*, en carne, leche, huevo y otros alimentos.

La prueba funciona con un sensor para la detección de la bacteria, el cual consta de una nueva sonda de ácido nucleico sintético (NAP) (diseñada en la Universidad referida). La NAP actúa enlazando e inmovilizando nanopartículas de oro y ADN, sobre una capa delgada de oro, colocada dentro de la punta de una pipeta. Se precisa que, cuando una muestra analizada se encuentra contaminada con *S. typhimurium*, la enzima RNasa H2 de esta escinde la NAP, lo que ocasiona la liberación de las nanopartículas; al colocar la solución sobre una tira de papel reactivo, el cambio de color a un tono rojo indica la presencia de la bacteria (cuanto mayor es la concentración del microorganismo, más intenso es el color).

Finalmente, se destaca que la prueba podría coadyuvar a la seguridad alimentaria, disminuir costos y reducir la cantidad de retiros de productos por contaminación microbiológica asociada con *S. typhimurium*.

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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Portal Veterinaria (9 de mayo de 2023). Desarrollan una prueba rápida para detectar la contaminación por *Salmonella* de alimentos. Recuperado de: <https://www.portalveterinaria.mx/avicultura/actualidad/38947/desarrollan-una-prueba-rapida-para-detectar-la-contaminacion-por-i-salmonella-i-de-alimentos.html>

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/anie.202300828>