



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



19 de agosto de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Argentina: Aumentan infecciones por <i>Trichinella</i> ; autoridades registran nuevo brote.....	2
EUA: Autoridades de Pensilvania alertan sobre venta de queso contaminada con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Francia: Desarrollo de un método para la detección de <i>Aspergillus flavus</i> y <i>Aspergillus parasiticus</i> , en maíz.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Argentina: Aumentan infecciones por *Trichinella*; autoridades registran nuevo brote.



Fuente: PORCINEWS.COM.

El 19 de agosto de 2024, a través del portal Infocielo y con base en información de la División Provincial de Epidemiología (DPE) del Ministerio de Salud de Buenos Aires, se dio a conocer un aumento de casos de infección por *Trichinella*, así como un nuevo brote de este nematodo, en dicha demarcación de Argentina.

Se refiere que, en lo que va de 2024, se han registrado 5 brotes de triquinosis en la provincia de Buenos Aires, los cuales engloban un total de 157 casos de sospecha (61 ya confirmados, 3 probables, 2 descartados y 91 bajo investigación); 4 fueron detectados entre el 23 de junio y 3 de julio, correspondiendo a: 1. Brote de la localidad de Juan Bautista Alberdi, partido de Leandro N. Alem (15 casos de personas con síntomas), vinculado con el consumo de embutidos y quesos caseros; 2. Brote de la localidad de Mar del Plata, partido de General Pueyrredón (12 personas expuestas, 3 de las cuáles mostraron síntomas), vinculado con carne preparada de forma casera; 3. Brote de la localidad de Quequén, partido de Necochea (42 personas expuestas, 15 de las cuales presentaron síntomas), asociado con un evento familiar; y 4. Brote del partido de Guaminí (24 personas afectadas, todas con síntomas).

Así mismo, se señala que, de acuerdo con el último Boletín Epidemiológico de la DPE, se confirmó un quinto brote de *Trichinella* en las localidades de Florencio Varela y Quilmes, provincia de Buenos Aires. Se precisa que, tras la notificación de 4 personas sintomáticas, las autoridades de salud implementaron acciones para el control de dicho brote.

En el contexto nacional, México ha importado carne de Argentina. Cabe señalar que en el país 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:

Referencia: Infocielo (19 de agosto de 2024). Confirmaron un nuevo brote de triquinosis en la provincia de Buenos Aires. Recuperado de: <https://infocielo.com/sociedad/confirmaron-un-nuevo-brote-triquinosis-la-provincia-buenos-aires-n791448>

https://drive.google.com/file/d/1GWpYGHoA_hyFXdhEH3R2ZGwwxdOIZXC9/view

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Autoridades de Pensilvania alertan sobre venta de queso contaminada con *Listeria monocytogenes*.



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

El 16 de agosto de 2024, el Departamento de Agricultura de Pensilvania (PDA) alertó a los consumidores de dicho estado de EUA, sobre la detección de *Listeria monocytogenes* en queso cheddar distribuido por la empresa BeiHollow Farm (de Elizabethville, condado de Dauphi, Pensilvania).

El hallazgo derivó de pruebas de rutina del PDA, para diagnóstico de patógenos, cuyos resultados confirmaron la contaminación de dos paquetes de queso (adquiridos en un comercio minorista), con la bacteria patógena referida.

El producto contaminado corresponde a: queso de leche cruda marca BeiHollow Farm. Este se vendió en establecimientos de Racon Valley Farm (en Millerstown, condado de Perry); se desconocen otros puntos de venta. A la fecha, no se han reportado casos de personas enfermas, vinculados con su consumo.

Se destaca que el productor se ha negado a retirar el queso referido, proporcionar una lista de puntos de venta del mismo y cooperar con las autoridades estatales de inocuidad alimentaria, para determinar el alcance de la contaminación.

En el contexto nacional, México ha importado leche y sus productos de EUA. Cabe señalar que en el país 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:

Departamento de Agricultura de Pensilvania (PDA) (16 de agosto de 2024). PA Agriculture Department Warns Consumers to Discard Listeria-Contaminated Raw Milk Cheddar Cheese from BeiHollow Farm. Recuperado de: <https://www.pa.gov/en/agencies/pda/newsroom/pa-agriculture-department-warns-consumers--to-discard-listeria-c.html>

**Francia; Desarrollo de un método para la detección de *Aspergillus flavus* y *Aspergillus parasiticus*, en maíz.**

Fuente: UNA.ORG.MX.

En la Revista Plant Pathology (núm. de agosto de 2024), investigadores del ARVALIS-Institut du Végétal (Boigneville, Francia) publicaron un estudio sobre el desarrollo de un nuevo método (basado en qPCR) para una detección y diferenciación más eficaz de *Aspergillus flavus* y *A. parasiticus* (hongos productores de micotoxinas), en granos de maíz.

Se refiere que, actualmente, se utiliza el análisis de microflora para la detección de los patógenos referidos; sin embargo, este requiere mucho tiempo y no es funcional para el análisis de grandes cantidades de muestras.

Derivado de lo anterior, se desarrolló el nuevo método, el cual fue evaluado mediante el análisis de 553 muestras de maíz, colectadas en 2018-2020. El trabajo derivó en conclusiones como las siguientes: 1) *A. flavus* y *A. parasiticus* se detectaron en aproximadamente el 40% de las muestras analizadas; y 2) El nuevo método es útil para la caracterización rápida, sencilla y económica de la contaminación del grano de maíz con *Aspergillus* sección Flavi (FA).

Adicionalmente, se destaca que el método en comento permitirá realizar estudios predictivos, sobre los riesgos de FA asociados con el calentamiento global, en Francia.

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

Referencia:

Revista de la Sociedad Británica de Fitopatología (06 de agosto de 2024). Two new qPCR assays for detecting and quantifying the *Aspergillus flavus* and *Aspergillus parasiticus* clades in maize kernels. Recuperado de: <https://bsppjournals.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ppa.13982>