



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



14 DE AGOSTO DE 2020



Monitor Inocuidad

Contenido

La Organización Mundial de la Salud indicó que el coronavirus no se propaga a través de la cadena alimentaria	2
Detección y rechazo en la aduana de Reino Unido de un lote de cacahuate proveniente de Argentina.	3
La Unión Europea notificó la presencia de <i>Salmonella enterica</i> ser. Braenderup en semillas de ajonjolí orgánica de la India.	4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

La Organización Mundial de la Salud indicó que el coronavirus no se propaga a través de la cadena alimentaria



Plaga o enfermedad: COVID-19

Mercancía reportada: alitas de pollo congeladas y envoltorios de gambas

Localización: China

Clave (s) de identificación: INOC.013.090.03.14082020

El 13 de agosto de 2020, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) comunicó, a través de su portal de noticias web, así como, en su cuenta oficial de Twitter, que la doctora Maria Van Kerkhove, epidemióloga líder de la Organización Mundial de la Salud (OMS), explicó que entre las más de cien mil pruebas que se hicieron en alimentos, solo encontraron menos de diez infectados, por lo cual, no hay problema con la cadena alimentaria, ya que no hay evidencia que esta propague el COVID-19.

Este tema surgió debido a que las autoridades de China, anunciaron haber encontrado partículas del COVID-19 en un control rutinario en alitas de pollo congeladas procedentes de Brasil y en envoltorios de gambas importadas desde Ecuador.

Asimismo, la OMS comentó que no hay ninguna prueba de que los alimentos o las cadenas alimentarias participen en la transmisión del coronavirus, y que este tipo de temas no se deben viralizar, ya que, la gente tiene suficiente miedo de la pandemia y se debe evitar la mal información de la misma.

Referencias: Noticias ONU (Oficial)

Enlace:https://news.un.org/es/story/2020/08/1478842?utm_source=Noticias+ONU+-+Bolet%C3%ADn&utm_campaign=c60de2d5e6EMAIL_CAMPAIGN_2020_08_13_08_30&utm_medium=email&utm_term=0_e7f6cb3d3c-c60de2d5e6-107194205

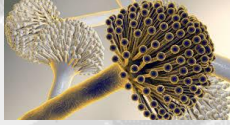
<https://www.unotv.com/internacional/oms-descarta-que-covid-19-se-transmita-a-traves-de-la-comida/>

<https://twitter.com/WHO/status/1293933554192117762>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Detección y rechazo en la aduana de Reino Unido de un lote de cacahuate proveniente de Argentina.



Plaga o enfermedad: Aflatoxinas B1
Especie reportada afectada: Cacahuate
Localización: Argentina
Clave (s) de identificación: INOC.262.001.05.14082020

El 13 de octubre de 2020, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) comunicó que las autoridades fronterizas de Reino Unido rechazaron una partida de cacahuates procedentes de Argentina, por contener restos de aflatoxinas B1. Los restos estaban en una proporción de 74 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, cuando el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb. Este hecho ha sido calificado por el RASFF como serio.

Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca desde el punto de vista de la seguridad alimentaria la aflatoxina B1, tanto por ser la más prevalente en alimentos como la más tóxica para los seres humanos

En México, las importaciones de cacahuate son originarias, principalmente, de los Estados Unidos de América, con una participación del 80 por ciento, asimismo, Argentina exporta cacahuate a México pero en un porcentaje menor. Cabe señalar que, en el país, la NOM-188-SSA1-2002 establece el límite máximo permisible de aflatoxinas en los cereales destinados para el consumo humano y animal en 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, así como, los lineamientos y requisitos sanitarios para el transporte y almacenamiento de los productos.

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) (Oficial).
Enlace: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2020_3258



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

La Unión Europea notificó la presencia de *Salmonella enterica* ser. Braenderup en semillas de ajonjolí orgánico de la India.



Plaga o enfermedad: *Salmonella enterica* ser. Braenderup
Mercancía reportada: Ajonjolí
Localización: Eslovenia- India
Clave (s) de identificación: INOC.261.001.01.14082020

El 13 de agosto de 2020, se notificó la presencia de *Salmonella enterica* ser. Braenderup en semilla de ajonjolí orgánico en Eslovenia, la cual era originaria de India. Esta notificación fue publicada en el portal oficial del sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) de la Unión Europea.

Dentro de la notificación, se comunicó que la mercancía fue rechazada aduanas de manera oficial, la cual fue decomisada para su análisis, obteniendo como resultado la presencia de *Salmonella enterica* ser. Braenderup.

La *S. enterica* es una bacteria patógena, la cual ocasiona infecciones estomacales a nivel mundial por el consumo de alimentos contaminados.

Este hallazgo brinda información acerca de una posible presencia de *Salmonella* en las semillas importadas originaria de India, durante enero a mayo de 2020, México ha importado 1 millón 718 mil 675 kilogramos de semilla de ajonjolí.

Actualmente la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), elaboraron el Codex Alimentarius, un Marco Normativo destinado a proteger la salud de los consumidores y garantizar alimentos inocuos y de calidad a la población mundial, el caso de *Salmonella* se aborda en el Comité sobre Higiene de los Alimentos

Por su parte, la Unión Europea cuenta con cuatro Organismos encargados de la Inocuidad: European Food Safety Authority (EFSA), Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y Vegetal, Dirección General de Salud y Protección al Consumidor, dichos organismos, implementan las estrategias desde la etapa de cosecha y de la engorda del ganado hasta el procesamiento y venta de la mercancía, lo cual, se conoce como estrategias integrales entre gobierno y científicos para el monitoreo constante de los productos, hecho que ha reducido los brotes de salmonella en un 50% desde la aplicación de este método.

Fuente: Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF (Oficial).

Referencia: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-indow/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2020.3260