



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



26 de agosto de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Holanda: Rechazo de un lote de cacahuete importado de Bolivia por detección de aflatoxinas.....	2
Alemania: Rechazo de pimienta negra originaria de Brasil por contaminación con <i>Salmonella</i> Javiana y <i>S. Oranienburg</i>	3
Francia: Alerta de queso elaborado a base de leche de cabra contaminado con <i>Salmonella</i> spp.....	4
EUA: Seguimiento a casos de <i>Salmonella typhimurium</i> e <i>infantis</i> posiblemente vinculados al consumo de carnes frías al estilo italiano.....	5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Holanda: Rechazo de un lote de cacahuate importado de Bolivia por detección de aflatoxinas.



Gaceta UNAM (2018). Aflatoxinas.

Esta semana, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) se comunicó que, las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron un lote de cacahuate importado de Bolivia, por contener restos de aflatoxinas B1.

Los restos estaban en una proporción de 4.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, y el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, por lo que 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.

No se tiene registro de importaciones de cacahuate de Bolivia a México. 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 (RASFF). (25 de agosto de 2021). Aflatoxin B1 in organic Bolivian Groundnut Kernels. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/497926>

INOC.262.040.05.26082021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Alemania: Rechazo de pimienta negra originaria de Brasil por contaminación con *Salmonella* Javiana y S. Oranienburg.



Pimienta negra (2021). Imagen de uso libre

Esta semana, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF; por sus siglas en inglés) informó que autoridades de Alemania, rechazaron un cargamento de pimienta negra procedente de Brasil, debido a la detección de *Salmonella* Javiana y S. Oranienburg.

De acuerdo con la notificación, la RASFF clasificó el evento como serio, ya que el 13 de junio del

presente año, notificaron sobre los resultados obtenidos en el análisis de microorganismos patógenos, en donde se identificó *Salmonella* Javiana y *Salmonella* Oranienburg, agentes patógenos que pueden causar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Asimismo, la notificación describe que la mercancía no se distribuyó por el país, ya que fue una detención en la entrada fronteriza.

Con base en el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI) de la Secretaría de Economía de México, **hay registro que, de enero a abril del presente año, el principal país que importó pimienta, sin triturar ni pulverizar, al territorio nacional, fue de Brasil con un volumen de 1 millón 263 mil 700 kilogramos.**

Asimismo, es relevante mencionar que la RASFF ha notificado constantemente la detención de pimienta negra originaria de Brasil por su contaminación con *Salmonella* spp., ya que en lo que va del año se han realizado 51 notificaciones por parte de diferentes países miembros de la Unión Europea.

Referencia: RASFF (26 de agosto de 2021). NOTIFICATION 2021.4553 S. Javiana and S. Oranienburg in black pepper from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/498218>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Francia: Alertan de queso elaborado a base de leche de cabra contaminado con *Salmonella* spp.



Imagen ilustrativa del producto afectada
Créditos: Ministerio de Alimentación de Francia.

Recientemente, el Ministerio de Alimentación de Francia, a través de la Dirección General de Alimentación, emitió una alerta sobre el producto de queso elaborado con leche de cabra por la presencia de *Salmonella* spp.

Refieren que, el producto es de la marca *Chez Pinpin* en la presentación de quesos frescos, quesos blandos, y duros, vendido en bandejas y, envasado a pedido y distribuido en puntos de venta como: Mercado de Vonnas, tienda de productores de

Chatillon sur, Chalaronne y tienda agrícola en Neuville les Dames, con código de lote 16 08, lote 17 08 y lote 18 08 y con fecha de comercialización del 17 al 20 de agosto de 2021; con código de salud FR 01-272-053 CE.

De lo anterior, se solicitó a los consumidores a devolver el producto al punto de venta, desechar o destruir el producto y a no consumirlo.

Señalaron que, el grupo de mayor riesgo son niños pequeños, mujeres embarazadas, personas inmunodeprimidas y ancianos. Destacaron que, la intoxicación alimentaria causada por la *Salmonella* spp. da como resultado trastornos gastrointestinales de aparición repentina (diarrea, vómitos) a menudo acompañados de fiebre y dolores de cabeza que generalmente ocurren de 6 a 72 horas después del consumo de los productos contaminados.

Referencia: Ministerio de Alimentación de Francia. (26 de agosto de 2021). Alertes de produits dangereux, Fromages de chèvres et mi-chèvre au lait cru. Recuperado de: <https://rappe.conso.gouv.fr/fiche-rappel/3216/Interne>
INOC.161.016.04.26082021

