



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



30 de julio de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de carne cruda debido a una posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> O157: H7.	2
La Organización Mundial de la Salud solicita datos sobre micotoxinas en cacahuates, cereales y especias.	3
EUA: Evaluación de la supervivencia, crecimiento y desarrollo de <i>Salmonella</i> en papaya en post-cosecha.	4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiro de carne cruda debido a una posible contaminación con *Escherichia coli* O157: H7.



Imagen del producto afectado
https://estaticos.muyinteresante.es/uploads/images/articulo/5a37f7435cafe848e93c9869/carne-roja_0.jpg

Recientemente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS; por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA; por sus siglas en inglés) comunicó acerca del retiro de más de 133 toneladas de carne cruda debido a una posible contaminación con *Escherichia coli* O157: H7.

Este hecho, fue detectado cuando el FSIS realizó el muestreo y pruebas de rutina, a través de las cuales confirmó la presencia de *E.*

coli O157: H7.

Detallan que, hasta el momento no se han reportado casos vinculados al consumo de este producto, los cuales se distribuyeron en Illinois, Indiana, Minnesota y Nebraska.

No obstante, se instó a la población no consumir estos productos y devolverlos al punto de venta.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) (28 de julio de 2022) Greater Omaha Packing Recalls Raw Beef Products Due to Possible E. Coli O157:H7 Contamination <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/greater-omaha-packing-recalls-raw-beef-products-due-possible-e.-coli-o157h7>

DOC.08/2022/03.30



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



La Organización Mundial de la Salud solicita datos sobre micotoxinas en cacahuates, cereales y especias.



Gaceta UNAM (2018). Aflatoxinas.

Recientemente, se comunicó que en una sesión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, se acordó establecer un grupo de trabajo coordinado por representante de Brasil para establecer niveles máximos de aflatoxinas.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) requirió datos sobre ciertas micotoxinas en diferentes productos alimenticios; como las aflatoxinas en cereales y productos a base de cereales, incluyendo maíz grano, arroz y sorgo. También está requiriendo datos sobre el total de aflatoxinas en alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños.

La información enviada debe cubrir los últimos diez años y debe realizarse a través de la base de datos del Sistema de Monitoreo del Medio Ambiente Mundial (GEMS).

Quienes presenten datos, deberán proporcionar información sobre el límite de cuantificación y el límite de detección de los métodos analíticos, diferenciar entre alimentos o piensos de maíz; información para identificar muestras, como números de serie y país de origen de los alimentos importados. Asimismo, abordarán el tema de las aflatoxinas totales en especias y cacahuates listos para consumir, y ocratoxina A total en ciertas especias.

A través de la misma sesión del Comité, se integró un grupo de trabajo coordinado por India para establecer niveles máximos, para lo cual necesitarán datos sobre el total de aflatoxinas en cacahuates, nuez moscada, chile seco, pimentón, jengibre, pimienta y cúrcuma listos para consumir.

Asimismo, indicaron que se debe proporcionar información sobre si un alimento es fresco o procesado, fermentado, seco, deshidratado o hervido y si se analizó cocido o crudo. La fecha límite para enviar datos es el 15 de octubre de 2021.

En colaboración con la FAO, la OMS evalúa los datos científicos y los riesgos para definir niveles de exposición seguros. A partir de estas evaluaciones del riesgo, se recomendarán concentraciones máximas permisibles de aflatoxinas en diferentes alimentos, valores sobre los que asientan las reglamentaciones nacionales para limitar la contaminación.

Referencia: Organización Mundial de la Salud (OMS). (29 de julio de 2021). Request for data on total aflatoxins in cereals and cereal-based products. Recuperado de: <https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/call-for-data/call-for-data-aflatoxin-2021.pdf>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Evaluación de la supervivencia, crecimiento y desarrollo de *Salmonella* en papaya en post-cosecha.



Salmonella spp.. Micrografía electrónica de barrido en color. (2020) Gschmeissner, S. Science photo Library.

Recientemente, la Universidad de Texas, publicó una investigación acerca de la evaluación de la supervivencia, crecimiento y desarrollo de *Salmonella* en papaya almacenada en post-cosecha.

El objetivo del estudio fue determinar los efectos de la papaya en diferentes etapas de maduración y su almacenamiento.

Como parte de la metodología, se evaluaron papayas en diferentes porcentajes de maduración: 0, 25, 50, 75 y/o 100 %, almacenadas bajo diferentes temperaturas a 4, 12 y 21 °C, y con humedad relativa al 55 y 90%, posteriormente se tomaron muestras

a las cuales se les inocularon dos microlitros de una solución con *Salmonella*. Las cuales se mantuvieron en una cámara ambiental durante 14 días.

En los resultados, observaron que la maduración, la temperatura y la humedad están estrechamente relacionadas con la supervivencia de la bacteria, tanto en la pulpa de la papaya como en la cáscara. Cuando la maduración del fruto era menor, el crecimiento de levaduras y moho era menor, mientras que entre más madurez, mayor cantidad de microorganismos, entre ellos *Salmonella*.

A manera de conclusión, los investigadores mencionan que es relevante mantener buenas condiciones de almacenamiento, para garantizar la inocuidad del fruto.

Referencia: Singh, A., Rahman, A., Sharma, R. & Yemmireddy, V. (2021). Papaya ripeness and post-harvest storage conditions affect growth, survival and death kinetics of *Salmonella* and spoilage organisms. *Postharvest biology and Technology*. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2021.111659>