



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



14 de enero de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

Unión Europea: Comienza la regulación de alimentos derivados de insectos.... 2

EUA: La Agencia de Protección Ambiental (EPA) anunció el registro de aldicarb y estreptomycin para su uso contra el Huanglongbing de los cítricos y Cancro de los cítricos..... 3

España: Variabilidad de los patógenos ante tratamientos de conservación de alimentos..... 4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Unión Europea: Comienza la regulación de alimentos derivados de insectos.

Plaga o enfermedad: Alimentos de Insectos

Especie afectada reportada: No Aplica

Localización: España

Clave (s) de identificación: INOC.002.110.03.14012021



Animal's Health

El 14 de enero de 2021, a través de la página de noticias especializadas Animal's Health, se comunicó que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) incluirá la primera evaluación de productos alimentarios que usen como materia prima a los insectos.

Esto derivado de diversos estudios e investigaciones que han demostrado que los insectos pueden ser una buena fuente de proteína aunque los niveles reales de estas pueden sobrestimarse cuando está presente una sustancia llamada quitina, asimismo varias alergias están vinculadas a las proteínas por lo cual esto podría desencadenar alguna reacción alérgica.

Por esto mismo se lleva a cabo la evaluación de riesgos para la realización de la formulación de políticas que decidirán si autorizan o no estos productos antes de que puedan comercializarse en la Europa.

Fuente: Animal's Health. (14 de enero de 2021). Europa avanza en la regulación de alimentos derivados de insectos. Recuperado de <https://www.animalshealth.es/profesionales/europa-avanza-regulacion-alimentos-derivados-insectos>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La Agencia de Protección Ambiental (EPA) anunció el registro de aldicarb y estreptomicina para su uso contra el Huanglongbing de los cítricos y Cancro de los cítricos.

Plaga o enfermedad: *Huanglongbing de los cítricos y cancro*

Especie reportada afectada: *cítricos*

Localización: Estados Unidos de América

Clave (s) de identificación: FITO.065.008.01.14012021



Citrus sinensis (2020). Foto por: Lepiate, V. Science Photo Library

El 12 de enero de 2020, la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América (EUA), emitió un comunicado en su portal oficial referente a las medidas que realizarán contra el Huanglongbing de los cítricos (HLB) y Cancro de los cítricos, protegiendo a su vez la salud humana y el ambiente.

Dentro de las acciones que anunció la EPA para proteger la industria citrícola de los EUA de las plagas, está registrando aldicarb como insecticida que puede ser aplicado en unidades de producción de naranjas y toronjas ubicadas en el estado de Florida, debido a que este producto está categorizado de bajo impacto ambiental.

Asimismo, la EPA está analizando la posibilidad de utilizar como producto de uso final, la estreptomicina, el cual podrá ser utilizado en cultivos de naranja, toronja, limón y lima, su registro tendrá una vigencia hasta enero de 2028.

El etiquetado de estos productos, así como, la evaluación de efectividad contra el HLB y el Cancro de los cítricos y el análisis de impacto a la salud humana, fue realizado por la EPA en conjunto con la Administración de Alimentos y Medicamentos, el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FDA, CDC y USDA; respectivamente, por sus siglas en inglés).

Cabe señalar que, en noviembre de 2019 el Gobierno de México, comunicó las medidas para eliminar el uso de plaguicidas de alta peligrosidad, en donde se recomendó adoptar medidas para prohibir la importación de productos químicos peligrosos como Azinfós-metilo, Captafol, Clordano, DDT, Endosulfán, Lindano, Alaclor, **Aldicarb**, Fosfamidón, Metilparatión, Carbofurano y Triclorfón, por su alto nivel de riesgo para la salud de la población.

Fuente: EPA (Oficial).

Referencia: United States Environmental Protection Agency. EPA Takes Aggressive Actions Against Citrus Greening While Maintaining Public Health and Environmental Protections. Fecha de publicación: 12 de enero de 2021. Recuperado



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

de <https://www.epa.gov/pesticides/epa-takes-aggressive-actions-against-citrus-greening-while-maintaining-public-health-and>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (10 de noviembre de 2019). COMUNICADO CONJUNTO: Gobierno de México establece medidas para eliminar uso de plaguicidas de alta peligrosidad. Recuperado de https://www.gob.mx/agricultura/prensa/gobierno-de-mexico-establece-medidas-para-eliminar-uso-de-plaguicidas-de-alta-peligrosidad#_ftn1



España: Variabilidad de los patógenos ante tratamientos de conservación de alimentos.

Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): Listeria

Mercancía reportada (producto implicado): Varios

Procedencia u origen de la mercancía: No aplica

País de notificación: No aplica

Clave (s) de identificación: INOC.065.008.05.14012021



Listeria spp. Fuente: El País (2019).

El 14 de enero de 2021, a través de diversos medios de noticias científicas, se comunicó el avance de una investigación de posgrado de Universidad Politécnica de Cartagena, donde se menciona que se han explorado diferentes estrategias de inactivación microbiana aplicadas para reducir la intensidad de los tratamientos en la industria alimentaria,

garantizando la seguridad de los alimentos que consumimos.

De acuerdo con el avance de la investigación, la variabilidad es inherente a la respuesta microbiana de los tratamientos térmicos y puede ser muy relevante para la efectividad de dicho tratamiento. Este es el primer trabajo que utiliza evidencia empírica para analizar por separado el impacto de la variabilidad en condiciones isotérmicas y dinámicas.

De lo anterior, han demostrado que incluso cuando la variabilidad no es relevante en condiciones isotérmicas, la variabilidad entre medios y entre cepas puede tener un efecto muy importante en la aclimatación al estrés de las células microbianas. Esto da como resultado grandes diferencias en los recuentos microbianos al final de los tratamientos dinámicos.

Adicionalmente, mencionan que la heterogeneidad en la respuesta de las células microbianas a las condiciones ambientales es inherente a todo sistema biológico y puede ser muy relevante para la seguridad alimentaria, siendo potencialmente tan importante como los factores intrínsecos y extrínsecos.



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Sin embargo, estudios previos que analizaron, determinan que la variabilidad en la respuesta microbiana a los tratamientos térmicos se limitó a los datos obtenidos en condiciones isotérmicas, mientras que en la realidad las condiciones ambientales son dinámicas. Por lo que, durante esta investigación analizaron tanto de manera empírica, como a través de modelos matemáticos la variabilidad en la respuesta microbiana a los tratamientos térmicos en condiciones isotérmicas y dinámicas.

Asimismo, estudiaron la resistencia al calor para cuatro cepas de *Listeria monocytogenes*, en tres matrices diferentes (agua de peptona tamponada, tampón McIlvaine pH 7 y leche semidesnatada). En condiciones isotérmicas, la variabilidad entre deformaciones y entre medios no tuvo impacto en la resistencia al calor, mientras que fue muy relevante para las condiciones dinámicas. Por lo tanto, determinaron que las diferencias observadas en condiciones dinámicas pueden atribuirse a la variabilidad en la capacidad para desarrollar la aclimatación al estrés. Con respecto a los diferentes medios, la aclimatación fue mayor en agua con peptona tamponada y leche semidesnatada que en tampón McIlvaine de pH 7.

De acuerdo con la autora, este es el primer trabajo de investigación que analiza específicamente la variabilidad de los procesos de adaptación microbiana que tienen lugar en condiciones dinámicas. Destaca que la resistencia al calor microbiana en condiciones dinámicas a veces está determinada por mecanismos que no se pueden observar cuando las células se tratan en condiciones isotérmicas (por ejemplo, aclimatación) y también pueden verse afectadas por la variabilidad. En consecuencia, la evidencia empírica sobre la variabilidad recopilada en condiciones isotérmicas debe extrapolarse con cuidado para las condiciones dinámicas.

Fuente: Agrodiario; Symborg; Murcia Plaza (Nota periodística).

Enlaces: <https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/2260366/predicen-variabilidad-patogenos-ante-tratamientos-conservacion-alimentos>
<https://symborg.com/mx/actualidad-mx/symborg-premia-un-trabajo-de-investigacion-agroalimentaria-de-la-upct/>
<https://muriaplaza.com/investigacion-upct-predice-variabilidad-patogenos-tratamiento-alimentos>