



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



07 de julio de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA..... 2

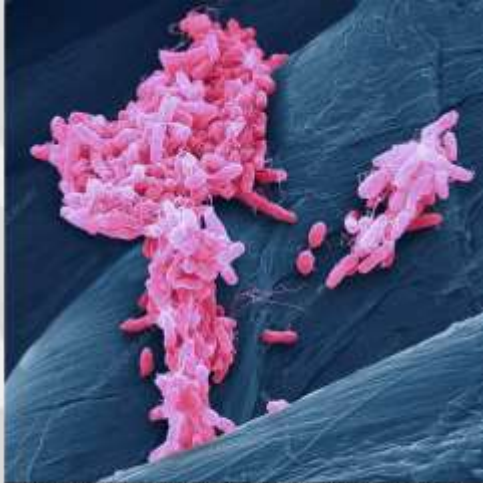
Holanda: Rechazo de un lote de cacahuete importado de Argentina por detección de aflatoxinas..... 3



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA.



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

Recientemente, el equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE, por sus siglas en inglés) de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, comunicó el seguimiento a siete investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en lo que va del año 2021.

De acuerdo con la actualización, se informó que la investigación asociada a queso brie contaminado con *Salmonella* Duisbug, se ha cerrado. Mientras que se mantienen dos investigaciones activas, relacionadas al consumo de camarón contaminado con *Salmonella* Weltevreden, y el caso de agua contaminada con Hepatitis

Asimismo, se mencionó que de estos dos brotes se continúan relacionando casos clínicos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (07 de julio de 2021). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



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



Esta semana, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) comunicó que las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron una partida de cacahuate sin cáscara importada de Argentina, por contener restos de aflatoxinas B1.

Los restos estaban en una proporción de 4.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - 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

Estados Unidos es el principal exportados de cacahuate a México, con una participación en porcentaje del 80%. No obstante, Argentina también exporta cacahuate a México, 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.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (07 de julio de 2021). Aflatoxins in Argentine peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/486493>

INOC