



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



17 de junio de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor Inocuidad

Contenido

Holanda: Detección y rechazo en la aduana de un lote de cacahuate proveniente de Argentina por detección de aflatoxinas.	2
EUA: Seguimiento a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....	3
Noruega: Nuevos casos por <i>Salmonella</i> , se sospecha que el origen sea por un alimento.	4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Holanda: Detección y rechazo en la aduana de un lote de cacahuate proveniente de Argentina por detección de aflatoxinas.



Esta semana, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF; por sus siglas en inglés) comunicó que las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron una partida de cacahuate sin cáscara procedentes de Argentina, por contener restos de aflatoxinas B1. Los restos estaban en una proporción de 16 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, y el Límite Máximo de Residuos

establecido por la Unión Europea es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb. 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 importador de cacahuate a México, con una participación en porcentaje del 80%. 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.

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (17 de junio de 2021). Aflatoxin in Argentine groundnuts. Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/483378>

INOC.262.029.05.17062021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Recientemente, el equipo de la Red Coordinada de Evaluación y Respuesta ante Brotes (CORE) de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos de América (EUA), comunicó que se

encuentran abiertas tres investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en EUA.

Actualmente, se realiza la investigación de los brotes de: Hepatitis Aguda no viral, asociada con el consumo de agua embotellada alcalina, *Salmonella* Weltevreden en camarones, *Salmonella* Duisburg y Urbana en queso con anacardos.

Para el caso de los camarones la información recopilada hasta ahora indica que los camarones precocidos son la fuente probable de este brote, sin embargo, parece que los lotes de productos relacionados con las enfermedades de este brote han pasado su vida útil y ya no están disponibles para la venta.

Referencia: Food and Drug Administration. (17 de junio de 2021). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Noruega: Nuevos casos por *Salmonella*, se sospecha que el origen sea por un alimento.



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

Recientemente, el Instituto Noruego de Salud Pública y la Autoridad Noruega de Seguridad Alimentaria publicaron un comunicado sobre 20 casos de *Salmonella*, hasta el momento se desconoce el origen de la enfermedad.

Los pacientes infectados viven en los condados de Viken, Oslo, Innlandet, Vestfold y Telemark, Agder, Rogaland, Vestland, Møre og Romsdal y Nordland, por lo tanto se sospecha que estos casos son originados por el consumo de algún alimento, por lo cual se han tomado muestras de productos alimenticios en los hogares de las personas infectadas, para determinar el origen de la enfermedad.

Por último, detallaron los síntomas de la enfermedad, y solicitaron a la población a notificar sobre cualquier caso sospechosos a Salmonellosis.

Referencia: Instituto Noruego de Salud Pública (17 de Junio de 2021) Brote de infección por salmonela Recuperado de <https://www.fhi.no/nyheter/2021/utbrudd-av-salmonellasmitte/>
https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/smitte_fra_mat_og_drikke/bakterier_i_mat_og_drikke/risikorangering_av_s_mittestoffer_i_naeringsmidler_som_grunnlag_for_mattilsynets_overvaaking.43352

C.079 03.170 2021