

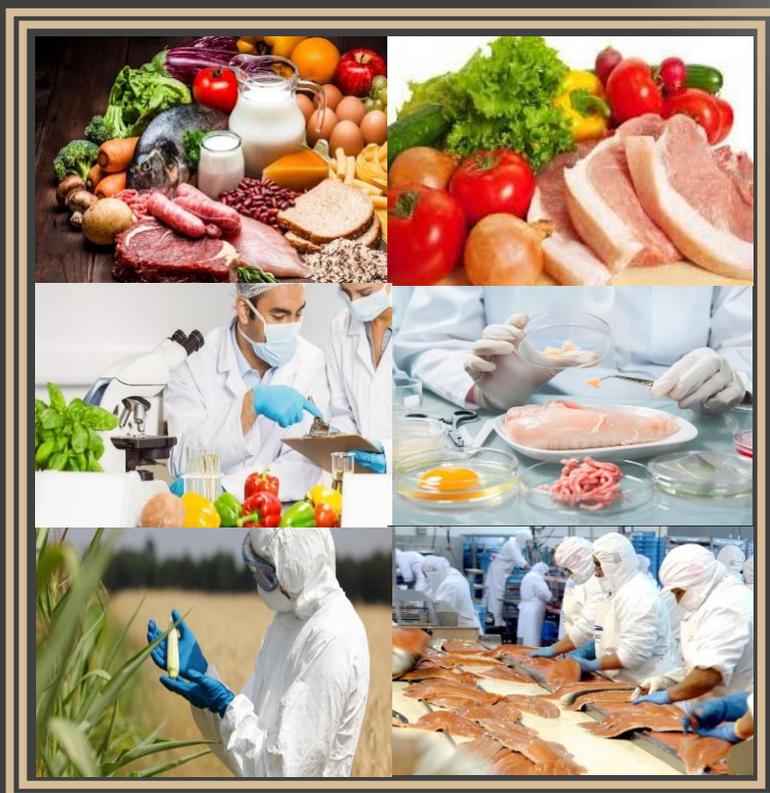


AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



23 de junio de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Holanda: Detección y rechazo en la aduana de un lote de cacahuate importado de Argentina por detección de aflatoxinas..... 2

Noruega: Evaluación de cianobacterias y cianotoxinas en fuentes de agua..... 3

Noruega: Se realiza una lista para determinar la prioridad de las Enfermedades Trasmitidas por Alimentos..... 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



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



Recientemente, 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.

Informan que, los restos estaban en una proporción de 54 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, y el límite máximo permisible 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 de América es el principal exportador 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). (17 de junio de 2021). Aflatoxin in Argentine groundnuts. Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/483389>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Noruega: Evaluación de cianobacterias y cianotoxinas en fuentes de agua.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos: <https://www.piqsels.com>

El Comité Científico Noruego para la Alimentación y el Medio Ambiente, dio a conocer su informe a la Autoridad Noruega de Seguridad Alimentaria, sobre la aparición de diversas cianobacterias y cianotoxinas en agua, a fin de identificar los desafíos que se pueden plantear para la producción de agua potable segura para la salud humana y animal, así como, determinar el impacto en la seguridad alimentaria.

A manera de antecedente, el estudio describe que hay miles de especies de cianobacterias en el suelo, y en el agua dulce y salada, pero sólo unas pocas producen cianotoxinas, de las cuales algunas son potencialmente tóxicas.

Como parte de la metodología, los investigadores identificaron cianobacterias en aguas dulces destacando: *Aphanizomenon*, *Dolichospermum*, *Microcystis*, *Planktothrix*, *Woronichinia* y *Tychonema*, las cuales pueden producir toxinas. Por lo que, procedieron a su identificación, detectando tres grupos de cianotoxinas que pueden causar efectos graves a la salud.

Asimismo, indicaron que se han reportado algunos casos de intoxicación de animales por el consumo de pastos contaminados, pero no se conocen incidentes de intoxicaciones agudas en humanos. Sin embargo, la probabilidad de exponerse a la toxina es más evidente en consumidores habituales de pescado y marisco y suplementos de algas verdiazules, contaminados con microcistinas.

A manera de conclusión, mencionaron que el cambio climático, impacta en el crecimiento de las cianobacterias debido la temperatura, la luz, los nutrientes y el dióxido de carbono. De igual manera, aseguraron que temperaturas más altas y más precipitaciones pueden inducir el crecimiento de cianobacterias.

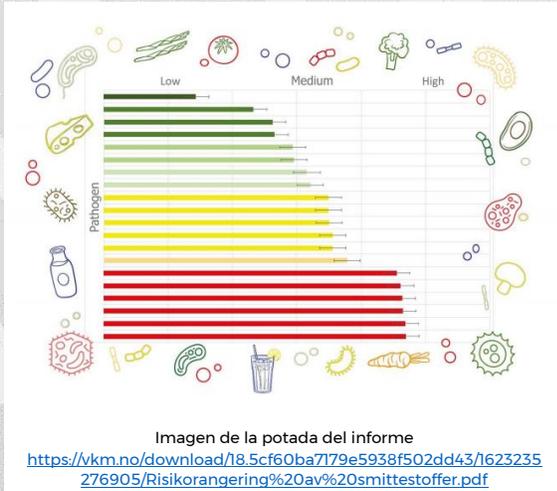
Referencia: Comité Científico Noruego para la Alimentación y el Medio. (21 de junio de 2021). Cyanobacteria and Cyanotoxins in sources of Norwegian drinking water. Recuperado de: <https://vkm.no/english/riskassessments/allpublications/cyanobacteriaandcyanotoxinsinsourcesofnorwegiandrinkingwater.4.530d9c6216fa92fd17380d9e.html>

INOC.186.001.04.23062021

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Noruega: Se realiza una lista para determinar la prioridad de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Recientemente, el Comité Científico de Alimentación y Medio Ambiente de Noruega publicó un informe donde se clasificaron los 20 patógenos más comunes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, el cual fue encargado por la Autoridad Noruega de Seguridad Alimentaria (Mattilsynet) para priorizar riesgos basados en los programas para monitorear y controlar los patógenos en los alimentos y el agua.

Los criterios utilizados para la clasificación fueron: la gravedad de las enfermedades

agudas y crónicas, la fracción de enfermedades crónicas, la tasa de mortalidad y la probabilidad del aumento en la tasa de mortalidad a futuro.

Posteriormente, se analizaron los programas nacionales de vigilancia y monitoreo, encuestas de prevalencia, investigaciones de brotes e investigaciones, incluidos estudios epidemiológicos.

Como resultado, identificaron que los 5 patógenos prioritarios fueron *Toxoplasma*, *E. multilocularis*, EHEC, *Clostridium botulinum* y *Listeria*, y los 5 de menos prioridad son *Lostridium Botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus* y *Anisakidae*.

Por último, se menciona que estos resultados pueden cambiar con el tiempo a medida que se disponga de nuevos datos procedentes del seguimiento y la investigación de los patógenos y las enfermedades que causan, por lo cual se recomienda hacer este tipo de informes con regularidad para una mejor toma de decisiones y prevenir este tipo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Comité Científico de Alimentación y Medio Ambiente de Noruega (23 de junio de 202) Risk ranking and source attribution of food- and waterborne pathogens for surveillance purposes Recuperado de https://vkm.no/download/18_5cf60ba7179e5938f502dd43/1623235276905/Risikorangering%20av%20smittestoffer.pdf

DOC 000003.03.25