



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



19 de mayo de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Holanda: Rechazo de un lote de cacahuete importado de Estados Unidos de América por detección de aflatoxinas.....2

EUA: La carne orgánica tiene menos probabilidades de estar contaminada con bacterias resistente a los antibióticos.....3



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



Holanda: Rechazo de un lote de cacahuete importado de Estados Unidos de América por detección de aflatoxinas.



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades fronterizas de Holanda rechazaron un lote de cacahuete sin cáscara importado de Estados Unidos de América, la detección de restos de aflatoxinas B1.

Informan que, los restos estaban en una proporción de 6.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, y el límite máximo de 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.

Es de destacar que Estados Unidos de América es el principal exportador de cacahuete a México, con una participación en porcentaje del 80%. En México, 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). (19 de mayo de 2021). Recuperado de <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/477604>

INOC.262.024.05.19052021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La carne orgánica tiene menos probabilidades de estar contaminada con bacterias resistente a los antibióticos.



Imagen representativa del producto afectado

<https://ca-times.brightspotcdn.com/dims4/default/69dd5f2147483647/strip/true/crop/1316x800+0+0/resize/840x511/quality/90/?url=https%3A%2Fcalifornia-times.brightspot-s3.amazonaws.com%2F7d%2F9b%2F583f2868460d891c6b6ebb08d06%2Fcam.jpg>

Recientemente, la Facultad de Salud Pública Bloomberg de la Universidad Johns Hopkins publicó un artículo en la Revista *Environmental Health Perspectives* sobre cómo la carne certificada con el sello orgánico del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), tiene menos probabilidades de estar contaminada con bacterias que pueden enfermar a las personas, incluidos los organismos peligrosos resistentes a múltiples fármacos, en

comparación con la carne producida convencionalmente.

Para este estudio tomaron un total de 39 mil 349 muestras de contaminación bacteriana de 216 instalaciones convencionales durante 2012 a 2017 para pechuga de pollo, carne molida de res, pavo molido y chuletas de cerdo; descargadas del Sistema Nacional de Monitoreo de Resistencia a los Antimicrobianos, posteriormente, estas fueron analizadas para estimar las asociaciones con bacterias como *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., *Enterococcus* spp. y *Escherichia coli*, por ser las más comunes en la resistencia de antibióticos.

Como resultado, obtuvieron que en comparación con las carnes procesadas convencionalmente, las carnes con certificación orgánica tenían un 56% menos de probabilidades de estar contaminadas con bacterias resistentes a múltiples fármacos.

Cabe señalar, que para que estas mercancías sean certificadas como orgánica por el USDA, a los animales nunca se les pueden haber administrado antibióticos u hormonas, y los alimentos y forrajes para animales, como el pasto y el heno, deben ser 100% orgánicos, asimismo, se debe considerar que el tipo de instalación de procesamiento puede influir en la probabilidad de contaminación de la carne.

Finalmente, los investigadores comentaron que se deben cumplir las normas impuesta por el USDA para tener productos más seguros y prevenir las resistencias a los antibióticos

Referencia: Gabriel K., Keeve E, Alison G., Andrew N. (2021). Contamination of Retail Meat Samples with Multidrug-Resistant Organisms in Relation to Organic and Conventional Production and Processing: A Cross-Sectional Analysis of



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Data from the United States National Antimicrobial Resistance Monitoring System, 2012–2017. Environmental Health Perspectives. <https://ehp.niehs.nih.gov/doi/10.1289/EHP7327>

INOC.099.003.03.19052021