AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

22 de septiembre de 2021

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: El Departamento de Agricultura de Estados Unidos anunció la consulta pública para la desregulación de maíz evento PY203. 2

EUA: Seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por CORE-FDA. 3

Bélgica: El RASFF notificó de la destrucción de un lote de crema de cacahuate proveniente de Estados Unidos por detección de aflatoxinas. 4

Italia: Retira del mercado almejas por la detección de *Escherichia coli*. 5

EUA: APHIS desregula una variedad de manzana desarrollada mediante ingeniería genética. 6

EUA: El Departamento de Agricultura de Estados Unidos anunció la consulta pública para la desregulación de maíz evento PY203.

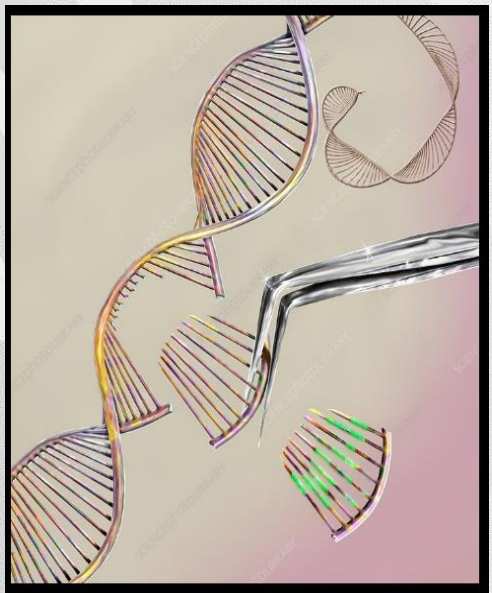

Imagen ilustrativa de la edición genética (2020). Science photo library

Recientemente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), informó a la población de la consulta pública para la desregulación del maíz desarrollado mediante ingeniería genética, denominado PY203 por la empresa Agrivida Inc.

El USDA, informó que la consulta tendrá una duración de 30 días, los comentarios que se emitan sobre la desregulación de maíz modificado, deberán estar orientados al impacto ambiental.

Es relevante mencionar que el maíz PY203, expresa el gen que codifica para fitasa en *Escherichia coli* cepa K12, y tiene por objetivo de fortalecer la asimilación del fosforo en ganado de no rumiantes.

Con base en el Servicio de Inspección Sanitaria de Plantas y Animales (APHIS; por sus siglas en ingles), los impactos potenciales que ellos analizan están orientados hacia las practicas agronómicas, como el uso del maíz modificado y el control de las plagas y malezas, de igual manera considera el impacto económico potencial asociado. Asimismo, APHIS busca en la consulta pública comentarios hacia el posible impacto ambiental.

Referencia: USDA. (22 de septiembre de 2021). A USDA Reopens Public Comment Period on Notice of Intent to Prepare an Environmental Impact Statement for Deregulation of Maize Developed Using Genetic Engineering. Recuperado de: https://www.aphis.usda.gov/brs/aphisdocs/19-176-01p-ea.pdf

INOC.558.002.01.22092021

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

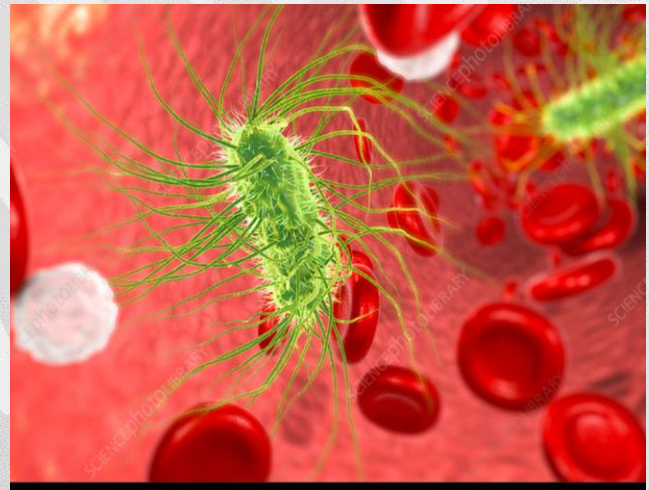

Imagen demostrativa de *Escherichia coli* en la sangre (2019).Kon, K. Science photo library.

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 trece investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en lo que va del año 2021 y de las cuales seis se encuentran activas.

De acuerdo con la actualización de brotes, al 22 de septiembre del presente año, se informó que el brote de *Salmonella* Weltevreden asociado a camarón ha terminado, mientras que para el caso de *Salmonella* Oranienburg, se ha comenzado en el muestreo y análisis para determinar el origen del brote, asimismo, se ha dado inicio a la inspección del brote de *Salmonella* Thompson, el cual ha registrado un aumento en el número de casos.

En relación con los brote *Cyclospora* spp., se ha informado de un aumento, uno con 39 y el otro con 129. Asimismo, describieron que aún no se ha identificado un producto asociado con los brotes, por lo que la investigación continúa.

Actualmente, las investigaciones activas son: *Escherichia coli* O121 vinculado a harina procesada, por *Salmonella* Typhimurium vinculado a ensaladas frescas, y Hepatitis por el consumo de agua alcalina embotellada.

Finalmente, se mantienen siete investigaciones cerradas, de las cuales dos de ellas estaban vinculadas al consumo de diferentes tipos de queso, y camarón mientras que en las otras no se determinó el origen de los casos.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (22 de septiembre 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
INOC.501.001.01.22092021

Bélgica: El RASFF notificó de la destrucción de un lote de crema de cacahuate proveniente de Estados Unidos por detección de aflatoxinas.

Gaceta UNAM (2018). 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 Finlandia destruyeron una partida de crema de cacahuate procedente de Estados Unidos, por contener restos de aflatoxinas B1. Los restos estaban en una proporción de 4.1 µg/kg - ppb, y el Límite Máximo de Residuos establecido por la Unión Europea es de 2 µg/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.

La unidad de seguridad y salud alimentaria de la Comisión Europea ha indicado que Estados Unidos tiene controles limitados para gestionar la contaminación por aflatoxinas en los cacahuates para exportar a Europa, según revelaron los resultados de una auditoría realizada debido a la detección periódica de incumplimiento de los límites máximos.

Estados Unidos es el importador de cacahuate a México, con una participación en porcentaje del 80%. 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 µg 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). (22 de septiembre de 2021). Too much Aflatoxin B1 in peanut butter from United States. Recuperado de: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/502991

Italia: Retira del mercado almejas por la detección de *Escherichia coli.*

Imagen del producto afectado.
Créditos:
https://cocina-casera.com

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (por sus siglas en inglés, RASFF) se notificó que las autoridades de Italia retiraron del mercado almejas (Ruditapes philippinarum) para el consumo humano, debido a la detección de *Escherichia coli.* Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave, además estos productos también fueron distribuidos en Alemania.

De acuerdo con la notificación, las muestras dieron positivo a este patógeno, cuando lo establecido por Italia es de sin detección.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a abril de 2021, México no ha importado productos acuícola de Italia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (21 de septiembre de 2021) NOTIFICATION 2021.5053 Presence of E. coli beyond the legal limits in clams (Ruditapes philippinarum). Recuperado de: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/503919

INOC.507.003.03.22092021

EUA: APHIS desregula una variedad de manzana desarrollada mediante ingeniería genética.

APHIS (2021). Variedad de manzana modificada genéticamente.

Esta semana, el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) informó que retiró la regulación a una variedad de manzana designada como PG451 Arctic Gala desarrollada por la empresa Okanagan Specialty Fruits, Inc. (OSF), utilizando ingeniería genética para prevenir el oscurecimiento o pardeamiento. Anteriormente, APHIS ya había desregulado otras dos variedades de manzanas desarrolladas por la misma empresa (GD743 y GS784).

De acuerdo con la Evaluación de Similitud de Riesgo de Plagas de Plantas (PPRSA) preparada por el APHIS, se concluyó que la manzana PG451 Arctic Gala no tiene más probabilidades de representar un riesgo de plaga de plantas que las variedades de manzana GD743 Arctic Golden y GS784 Arctic Granny previamente desreguladas.

El APHIS revisó todos los comentarios públicos y determinó que es poco probable que la manzana PG451 Arctic Gala represente un riesgo de plagas para las plantas y la está desregulando a partir del 22 de septiembre de 2021.

Referencia: Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS). (22 de septiembre de 2021). Extension of Deregulation to Apples Developed Using Genetic Engineering. Recuperado de: https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/sa_by_date/sa-2021/sa-09/ge-apples
FITO.002.169.05.22092021