



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



22 de julio de 2022



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina. ....	2
EUA: FDA emite alerta de importación de hongos enoki originarios de la República de Corea por contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	3
China: Análisis epidemiológico de los brotes de botulismo transmitido por los alimentos en un periodo de 15 años.....	4

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.



Cacahuete. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas, con base una notificación de la empresa, en seis cargamentos de cacahuete procedentes de Argentina.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 40, 2.2 – 2.4, 3.6 – 2.1, 4, 2.2 - 2.4 y 10  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb de aflatoxina B1, y 47, 4.4 – 2.4, 5.2 y 12  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb de aflatoxinas totales, en los cargamentos, cuando los límites máximos de residuos permisible en Países Bajos son de 2 y 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo fue catalogado como grave.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante el 2022 Argentina ha realizado exportaciones de cacahuete a México.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción primaria de vegetales.

#### Referencias:

- Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4285. Aflatoxins in groundnuts from Argentina // aflatoxins in grondnoten, ongebrand. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/561665>
- Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4288. Aflatoxine in Groundnuts from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/561681>
- Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4289. Aflatoxine in Groundnut from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/561689>
- Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4292. Aflatoxin in groundnuts from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/561658>
- Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4293. Aflatoxine in Groundnut. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/561693>
- Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (22 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4296. Aflatoxin B1 in groundnuts, unroasted from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/561650>



## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: FDA emite alerta de importación de hongos enoki originarios de la República de Corea por contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal del Food Safety News (FSN), se comunicó que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) ha emitido una alerta de importación de hongos enoki originarios de la República de Corea por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Se precisa las divisiones de importación de la FDA pueden detener las importaciones de hongos enoki de la República de Corea, sin la necesidad de hacer examen físico.

A manera de antecedente, se menciona que, en el año 2021, las pruebas de la FDA revelaron que el 43 % de los hongos enoki muestreados procedentes de la República de Corea estaban contaminados con *L. monocytogenes*. Además, los muestreos se realizaron luego de una investigación de la FDA sobre un brote multiestatal que se extendió entre 2016 y 2020, vinculado a múltiples casos de infecciones humanas de *L. monocytogenes* con hongos enoki de este país. Este brote representó un total de 36 casos en 17 estados de EUA, 12 casos en Canadá y 6 casos en Australia. Los 36 casos estadounidenses produjeron 31 hospitalizaciones y cuatro muertes.

También se señala que, en el periodo de 2020 hasta mayo de 2022, las autoridades estatales de salud pública realizaron muestreos de hongos enoki en tiendas minoristas de EUA, detectando *L. monocytogenes* en múltiples muestras, lo que provocó a 21 retiros de mercado, de los cuales 9 estaban relacionados con hongos enoki cultivados en la República de Corea.

Finalmente, se indica que la FDA comenzó a implementar una estrategia de prevención de hongos importados después del brote de 2020 con un enfoque en los hongos enoki, para proteger la salud pública y prevenir futuros brotes de *L. monocytogenes*.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad agrícola, pecuaria y acuícola/pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo peligros microbiológicos.

Referencia: Food Safety News (FSN) (22 de julio de 2022). FDA issues country-wide import alert for enoki mushrooms from the Republic of Korea. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/fda-issues-country-wide-import-alert-for-enoki-mushrooms-from-the-republic-of-korea/>

## DIRECCIÓN EN JEFE

### China: Análisis epidemiológico de los brotes de botulismo transmitido por los alimentos en un periodo de 15 años.



Recientemente, investigadores de varios Centros para el Control de Enfermedades de China, publicaron un estudio sobre brotes de botulismo transmitido por alimentos de 2004 a 2020.

El estudio menciona se recopilaron datos de 22 divisiones administrativas a nivel provincial (PLAD) del Sistema Nacional de Vigilancia de Brotes de Enfermedades

Transmitidas por Alimentos, de la Infraestructura Nacional de Conocimiento de China (CNKI), además de datos de Wanfang y Revistas de Ciencia y Técnica de China (CQVIP) desde enero 2004 a diciembre de 2020, con el objetivo de calcular el número y la proporción de brotes, enfermedades y muertes, tipos de alimentos y factores contribuyentes.

Los resultados indica que, en China, durante el periodo 2004-2020, se produjeron 80 brotes de botulismo transmitido por los alimentos, con 386 casos y 55 muertes. Xinjiang informó el mayor número de brotes (20), seguido de Qinghai (13). El alimento implicado con mayor frecuencia fue el tofu apesoso procesado tradicional preparado en casa y la carne seca, lo que representó el 51.25 % de los eventos. El procesamiento inadecuado y el almacenamiento inadecuado en los factores contribuyentes representaron el 77.5% de los brotes.

Finalmente, los investigadores recomiendan que debe llevarse a cabo educación específica sobre inocuidad de los alimentos y divulgación en relación con la prevención del botulismo. Asimismo, debe mejorarse la investigación oportuna de brotes y la capacidad de emergencia hospitalaria

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad agrícola, pecuaria y acuícola/pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo peligros microbiológicos.

#### Referencias:

Hongqiu Li, Yunchang Guo, tian tian, Wanhua Guo, Changqing Liu, Xiaocheng Liang, Jikai Liu, Weiwei Li y ping-fu (2022). Epidemiological Analysis of Foodborne Botulism Outbreaks - China, 2004–2020. Recuperado de: <https://weekly.chinacdc.cn/en/article/doi/10.46234/ccdcw2022.114>

Food Safety News (FSN) (22 de julio de 2022). China reports 80 botulism outbreaks over 15-year period. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/china-reports-80-botulism-outbreaks-over-15-year-period/#more-216863>