



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



29 de julio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA reanuda programa de muestreo microbiológico en frutillas frescas y congeladas.	2
Internacional: Clasificación FAO-OMS de alimentos de bajo contenido de humedad por su riesgo de contaminación microbiológica.	3
Alemania: Detección de plaguicidas en perejil procedente de Polonia.	4
Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> sp. en ajonjolí importado de India.	5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA reanudará programa de muestreo microbiológico en frutillas frescas y congeladas.



Frutillas. Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) reanudará, en agosto de este año, un programa especial de recolección y análisis de muestras de frutillas, para generar una estrategia de prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

A manera de antecedente, se menciona que el programa referido, el cual es muy parecido a otros de la FDA para verduras de hojas verdes, tahini (pasta de ajonjolí) y hongos importados, se había pausado desde el comienzo de la pandemia de COVID-19. Adicionalmente, se indica que, en EUA, en el periodo de 1990 a 2016, hubo cuatro brotes de virus de la hepatitis A (VAH) y tres de Norovirus (NoV), relacionados con bayas congeladas; en ese mismo sentido, desde 2011 a la fecha ha habido tres brotes de VAH relacionados con bayas frescas, incluido uno actual vinculado a fresas orgánicas frescas.

De acuerdo con la notificación, el programa busca estimar la prevalencia del VAH y del NoV en fresas, frambuesas y moras congeladas, y ayudar a la FDA a identificar sitios donde pueden existir prácticas o condiciones que constituyan vulnerabilidades a la inocuidad. Se indica que, a la fecha, la FDA ha recolectado y analizado más de 1,100 muestras, y planea recolectar y analizar alrededor de 425 más, para cumplir con los objetivos del programa.

Se recalca que un problema en frutillas es que el congelamiento generalmente no inactiva los virus que pueden introducirse en varios puntos de la cadena de suministro (trabajadores infectados, y agua o superficies en contacto con alimentos contaminadas. Además, la mayoría de las veces, las frutillas frescas y congeladas se comen crudas, sin previa eliminación de patógenos.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México ha importado frutillas procedentes de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de inocuidad agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación y la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia:

Food Safety News (29 de julio de 2022). FDA to restart food safety sampling program for fresh and frozen berries. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/fda-to-restart-food-safety-sampling-program-for-fresh-and-frozen-berries/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: Clasificación FAO-OMS de alimentos de bajo contenido de humedad por su riesgo de contaminación microbiológica.



Imagen: Food Safety News.

Recientemente, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), publicaron un informe en el que clasifican a los alimentos de bajo contenido de humedad (LMF), por su riesgo de contaminación microbiológica.

El informe derivó de la recopilación y análisis de información sobre peligros microbiológicos relacionados con los LMF (p. ej. *Salmonella* spp. y *Bacillus cereus*), en respuesta a una solicitud del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH). Se consideró que LMF incluía a alimentos con una actividad de agua (a_w) ≤ 0.85 .

En el proceso de clasificación fueron incluidos siete grupos de LMF: 1. Cereales y granos, 2. Dulces y botanas, 3. Frutas y vegetales secos, 4. Productos proteicos deshidratados, 5. Nueces y productos de estas, 6. Semillas para consumo, y 7. Especies y hierbas aromáticas secas. Cada categoría se evaluó en función de cuatro criterios: carga de enfermedad, producción, consumo y comercio internacional. Se utilizó un análisis de decisión multicriterio para clasificar a los LMF.

El resultado de la clasificación de riesgo, en orden descendente, fue el siguiente: Cereales y granos, Productos proteicos deshidratados, Especies y hierbas aromáticas secas, Nueces y productos de estas, Dulces y botanas, Frutas y vegetales secos, y Semillas para consumo. Los cereales y granos obtuvieron una alta puntuación en todos los criterios, especialmente en comercio internacional y consumo de alimentos, lo que se relaciona con su importancia como alimentos básicos. Por su parte, los productos proteicos deshidratados destacaron en carga de enfermedad, influenciada por dos brotes muy grandes asociados con lácteos deshidratados.

Finalmente, el documento resalta que los análisis de sensibilidad mostraron que la clasificación es bastante robusta.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad agrícola y pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) (Julio de 2022). Ranking of low-moisture foods in support of microbiological risk management: Meeting report and systematic review. <https://doi.org/10.4060/cc0763en>

<https://www.foodsafetynews.com/2022/07/cereals-and-grains-top-of-fao-and-whos-risk-ranking/>



DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de plaguicidas en perejil procedente de Polonia.



Perejil de hoja plana. 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 Alemania detectaron, con base en un control oficial en el mercado, residuos de plaguicidas en perejil procedente de Polonia.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 0.049 ± 0.025 mg/kg - ppm de clorpirifos, cuando el límite máximo permisible en Alemania es de 0.01 mg/kg - ppm. El hecho fue clasificado como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

El insecticida organofosforado clorpirifos actúa inhibiendo la acetilcolinesterasa, lo que causa envenenamiento por colapso del sistema nervioso del insecto; este plaguicida es tóxico para los seres humanos.

En el contexto nacional y conforme a la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicana (VUCEM), en 2022 Polonia ha realizado exportaciones de perejil 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.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (27 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4381. Chlorpyrifos in parsley from Poland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/562404>

DIRECCIÓN EN JEFE

Grecia: Detección de *Salmonella* sp. en ajonjolí importado de India.



Ajonjolí. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), se notificó que, como resultado del control fronterizo, la autoridad sanitaria de Grecia rechazó un cargamento de semilla de ajonjolí originario de India, por detección de *Salmonella* sp.

De acuerdo con la notificación, se identificó al microorganismo en el producto referido, cuando en Grecia el límite máximo permitido es de “nula presencia”, por lo que el riesgo fue calificado como grave.

Salmonella spp. se clasifica como uno de los cuatro principales patógenos causantes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, a nivel mundial.

En el contexto nacional y conforme a la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicana (VUCEM), en 2022 India ha realizado exportaciones de semillas de ajonjolí a México.

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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (27 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4372. *Salmonella* spp. in hulled sesame seeds from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/561972>