



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



02 de diciembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Internacional: FAO y OIEA capacitan a expertos en técnicas nucleares para detección de peligros microbiológicos y químicos. 2

Reino Unido: Supervivencia del virus Sars-Cov-2 en frutas y verduras frescas, otros alimentos y material de envasado..... 3

Italia: Detección de aflatoxinas en almendras dulces procedentes de EUA. 4



DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: FAO y OIEA capacitan a expertos en técnicas nucleares para detección de peligros microbiológicos y químicos.



Fuente: Food Safety Magazine

Recientemente, a través del portal Food Safety Magazine, se dio a conocer que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), continúan capacitando a expertos, sobre el uso de técnicas nucleares para la detección de peligros microbiológicos y químicos.

A manera de antecedente, se menciona que el programa comenzó en 2016. Desde entonces, más de 200 expertos en inocuidad, de 14 países de Asia y el Pacífico, han recibido capacitación en técnicas nucleares útiles para el análisis de residuos y contaminantes en alimentos de origen animal, así como en la ejecución de controles de calidad y en mantenimiento de equipos, lo que les ha ayudado a cumplir con las regulaciones de sus socios comerciales.

El programa también involucró reuniones científicas y sobre esquemas de pruebas para determinar la competencia de laboratorios, así como capacitaciones grupales acerca de métodos analíticos, gestión de la calidad en laboratorio, mantenimiento de equipos y resolución de problemas.

Se enfatiza que, como resultado de la capacitación, países como Bangladesh, Indonesia, Líbano, Malasia, Mongolia, Pakistán, Singapur, Sri Lanka, Tailandia y Filipinas, han mejorado sus programas nacionales de diagnóstico, ampliando sus pruebas de rutina para cubrir más productos alimenticios o aumentando la gama de contaminantes que analizan. Además, China, Laos, Omán y Vietnam, participaron en capacitaciones y reuniones en las que se promovió la armonización de metodologías para procedimientos operativos estándar de sanitización (POES); y laboratorios de Indonesia, Malasia, Mongolia, Pakistán, Sri Lanka, Tailandia y Vietnam, obtuvieron o renovaron sus certificaciones en la norma ISO/IEC 17025:2017, sobre requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.

Finalmente, se indica que el OIEA y la FAO seguirán apoyando a los países de la región en un proyecto de cooperación técnica de seguimiento, para ampliar el alcance de las pruebas más allá de los productos de origen animal.

Referencia: Food Safety Magazine. (01 de diciembre de 2022). Countries Enhance Food Safety with Nuclear Testing Techniques for Chemical, Microbial Hazards. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8175-countries-enhance-food-safety-with-nuclear-testing-techniques-for-chemical-microbial-hazards>

DIRECCIÓN EN JEFE



Reino Unido: Supervivencia del virus Sars-Cov-2 en frutas y verduras frescas, otros alimentos y material de envasado.



Imagen libre.

Recientemente, la Agencia de Normas Alimentarias (FSA) de Reino Unido, dio a conocer un estudio en el que científicos de dicha institución, evaluaron la supervivencia del virus Sars-Cov-2 en la superficie de distintos alimentos (frutas y verduras frescas, queso y jamón refrigerados, y otros productos) y del material de envasado de los mismos.

Se seleccionaron alimentos comúnmente colocados a granel y sin cubrir, en estantes de comercios o puestos de mercados, que son difíciles de lavar y se consumen sin procesamiento adicional; así como materiales de envasado comunes o que implican contacto directo con la boca del consumidor.

Los alimentos y sus envases fueron contaminados artificialmente con el virus, y luego mantenidos en laboratorio, bajo distintas condiciones de temperatura y humedad. Posteriormente, se midió la cantidad de partículas virales viables en diferentes momentos, para determinar cómo disminuía a través del tiempo.

Los resultados mostraron variación en la supervivencia del virus según el tipo de alimento y envase. Para la mayoría de los alimentos, hubo una caída significativa en los niveles de contaminación en las primeras 24 horas y, en varios casos (p. ej. pimientos, queso, jamón y pan), se detectaron partículas virales infectivas durante varios días. En frutas y verduras frescas con superficies irregulares (brócoli y frambuesa), el virus permaneció viable más tiempo, que en epicarpios lisos (manzana), con excepción del pimiento, donde fue detectable después de una semana; en tanto que sobre plástico sobrevivió una semana y en envases de cartón varios días.

Finalmente, se resalta que los hallazgos son notables, considerando que el SARS-CoV-2 es un agente altamente infeccioso, que puede transmitirse al tocar superficies contaminadas y luego la cara.

Cabe señalar que México realiza acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: UK Food Standards Agency (29 de noviembre de 2022). Survival of SARS-CoV-2 on the surfaces of food and food packaging materials. <https://www.food.gov.uk/research/survival-of-sars-cov-2-on-food-surfaces-discussion>
<https://www.bbc.com/news/health-63819818>

DIRECCIÓN EN JEFE

Italia: Detección de aflatoxinas en almendras dulces procedentes de EUA.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Italia detectaron aflatoxinas, en almendras dulces procedentes de EUA.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificaron

concentraciones de $16.1 \pm 4.8 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y $17.1 \pm 5.1 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Italia son de 8 y 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

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

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

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (01 de diciembre de 2022). NOTIFICATION 2022.7011. Presence of aflatoxin (B1 and sum) higher than the legal limits in sweet almonds from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/582365>