



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**07 de diciembre de 2022**



## **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

### Contenido

EUA: Retiro de harina de trigo, por posible contaminación física.....	2
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.....	3
EUA y Taiwán: Avances en tecnologías portátiles para detección rápida de patógenos transmitidos por alimentos.....	4

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: Retiro de harina de trigo, por posible contaminación física.**



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la empresa Ardent Mills LLC está retirando del mercado aproximadamente 126,900 lb (57.5 ton) de harina fina de trigo integral, debido a su posible contaminación con piezas de metal.

Como antecedente, se menciona que el problema se descubrió durante una inspección de rutina de la empresa, la cual mostró el potencial de contaminación de los productos con pequeñas piezas de acero inoxidable de una pieza del equipo de molienda.

Se precisa que los productos potencialmente contaminados tienen las siguientes características: “BBU Fine Whole Wheat Flour Bulk” con código 0083840839 y “SG Whole Wheat Fine” con números de lote AA - 918345 y 918346; estos se distribuyeron a granel, en camiones cisterna, en los estados de Iowa y California. Asimismo, se señala que el retiro inició el 18 de mayo del presente año.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México ha realizado importaciones de harina de trigo procedente 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 en la producción y procesamiento primario (incluyendo la atención a peligros físicos); y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la ‘Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados’, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia:

Food Safety News. (16 de noviembre de 2022). Bulk flour recalled. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/12/bulk-flour-recalled/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente 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 fronterizo, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 16  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y 19  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas

totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera 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 cacahuete 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.

#### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (06 de diciembre de 2022). NOTIFICATION 2022.7078. Aflatoxin in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/583689>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### **EUA y Taiwán: Avances en tecnologías portátiles para detección rápida de patógenos transmitidos por alimentos.**



Imagen: <https://www.timeshighereducation.com>

Recientemente, investigadores del Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-ARS) y la Universidad Nacional Yang Ming Chiao Tung (de Taiwán), publicaron un estudio en el que revisan los avances de las tecnologías portátiles para detección rápida de patógenos transmitidos por alimentos (PTAs).

Como antecedente, se menciona que se han desarrollado ensayos estables, confiables, sensibles, selectivos y rápidos, para la detección de PTAs, buscando solventar las limitaciones de los métodos convencionales (mayor costo y consumo de tiempo, equipos voluminosos, requerimiento de instalaciones, etc.).

El estudio describe que los biosensores portátiles ofrecen rapidez (minutos u horas) en la detección y cuantificación de PTAs y otros peligros biológicos, en varias matrices, con o sin pasos de pretratamiento; son útiles en campo, ya que no requieren procesar las muestras en laboratorio; y cuentan con herramientas para operación inalámbrica y en red, lo que permite manejar grandes cantidades de muestras desde múltiples ubicaciones.

El documento refiere que los enfoques basados en el uso de micro-fluidos, nanotecnología, diseños biológicos novedosos, teléfonos inteligentes y Apps, han permitido que los biosensores portátiles sean compatibles y fáciles de manejar por los usuarios finales. También señala que se están descubriendo y explorando, cada vez más, nuevos materiales para bio-reconocimiento, los cuáles posteriormente son sometidos a mejora continua en términos de rendimiento y costo, a fin de que sean puestos a disposición en el mercado.

Finalmente, se resalta que las innovaciones descritas están en el camino correcto para seguir mejorando las tecnologías actuales de detección de PTAs, coadyuvando así a reducir las infecciones por alimentos contaminados.

Referencia: Quintela et al. (5 de diciembre de 2022). Advances, applications, and limitations of portable and rapid detection technologies for routinely encountered foodborne pathogens. *Front. Microbiol., Sec. Food Microbiology*. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.1054782>