



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



22 de diciembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de anchoas debido a detección de altos niveles de histamina..... 2

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.3

Australia: Nuevo enfoque para la detección rápida de bacterias patógenas en alimentos..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de anchoas debido a detección de altos niveles de histamina.



Imagen: <https://www.cuboinformativo.top/>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de EUA, notificó el retiro de anchoas comercializadas por la empresa Tri-Union Frozen Products Inc., de la ciudad El Segundo, condado de Los Ángeles, estado de California, debido a la detección de altos niveles de histamina.

Como antecedente, se menciona que la histamina es un compuesto causante de intoxicación en humanos, conocida como escombroidosis; los síntomas pueden incluir hormigueo y ardor en la boca, hinchazón facial, urticaria, picazón en la piel, náuseas, vómito y diarrea, entre otros.

El producto retirado tiene las siguientes características: King Oscar Anchoas, filete plano en aceite de oliva y sal, en latas de 2 onzas (18 latas por caja); código UPC 3480060061; códigos de lotes CSN-2111/1, CSN-2111/2, CSN-2112/1, CSN-2111/2, CSN-2115/1, 2115/2, 2117/2; consumo preferente antes de abril de 2023. Este fue previamente enviado a dos centros de distribución: DOT Foods Inc., en la ciudad de Mount Sterling, condado de Montgomery, estado de Illinois, y UNFI, en la ciudad de Chesterfield, condado de Cheshire, estado de New Hampshire; es probable que también se haya comercializado en otros territorios de EUA.

Se precisa que el pescado contaminado fue empacado en Perú; a la fecha se han acumulado 263 casos de retiro de este; y no hay información sobre personas con enfermedades o reacciones adversas asociadas al mismo.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC); 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.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (20 de diciembre 2022). Event 91302 Details. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=91302>

Food Poisoning Bulletin (21 de diciembre de 2022). King Oscar Anchovies Recalled For High Histamine Levels. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2022/king-oscar-anchovies-recalled-for-high-histamine-levels/>

DIRECCIÓN EN JEFE



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



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

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

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó una concentración de 4.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1, cuando el límite máximo de residuos, permisible en Países Bajos, es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. No se reportan casos de personas enfermas, asociados con el consumo del producto.

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

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). (22 de diciembre de 2022). NOTIFICATION 2022.7519. Aflatoxin B1 in groundnut kernels from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/586386>

DIRECCIÓN EN JEFE



Australia: Nuevo enfoque para la detección rápida de bacterias patógenas en alimentos.



Imagen: Facultad de Química de GUT Gdańsk, Polonia.

Recientemente, científicos de distintas instituciones de Australia publicaron un estudio en el que introducen un nuevo enfoque para la detección rápida y confiable de bacterias patógenas en alimentos, basado en cromatografía de gases bidimensional integral con *headspace* (HS-GC x GC).

Como antecedente, se menciona que se requieren detecciones más rápidas y confiables de microorganismos patógenos, en productos alimenticios.

GC x GC es una técnica cromatográfica que emplea dos columnas con diferente fase estacionaria, conectadas por un dispositivo de modulación, lo que le confiere alta capacidad analítica para muestras complejas. Por su parte, *headspace* es una técnica de extracción directa de compuestos volátiles, que consiste en la captura de estos en el espacio superior existente entre la muestra y la tapa del contenedor; posteriormente, los volátiles son inyectados directamente al cromatógrafo de gases, sin necesidad de usar solventes.

Se señala que el nuevo enfoque proporciona una detección rápida de *Escherichia coli* en leche de vaca sometida a temperatura ultra alta (UHT). Con dicha metodología, la bacteria puede detectarse mediante los compuestos volátiles orgánicos que produce, los cuáles son indicadores de su presencia en la muestra analizada; entre estos se encuentran el etanol, 1-propanol y acetaldehído, los cuales evidencian contaminación por *E. coli* en la leche.

Se precisa que dicho enfoque es capaz de detectar a la bacteria incluso en una sola célula de esta. Asimismo, el proceso de captura por *headspace* (duración de 28 minutos), seguido del análisis GC x GC (8 minutos), reduce el tiempo de respuesta en aproximadamente un día, en comparación con los métodos convencionales basados en cultivos bacterianos.

Finalmente, se indica que el enfoque descrito tiene un gran potencial para complementar los análisis convencionales y emplearse como método de detección microbiana rápida, en alimentos.

Referencia: Heng, W. S. (21 de diciembre de 2022). Rapid detection of *Escherichia coli* in dairy milk using static headspace-comprehensive two-dimensional gas chromatography. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*. <https://doi.org/10.1007/s00216-022-04485-7>

[https://la.leco.com/gcxgc#:~:text=GCxGC%20\(%22GC%20por%20GC%22,la%20resoluci%C3%B3n%20y%20la%20detabilidad.](https://la.leco.com/gcxgc#:~:text=GCxGC%20(%22GC%20por%20GC%22,la%20resoluci%C3%B3n%20y%20la%20detabilidad.)