



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



04 de julio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Detección de <i>Vibrio cholerae</i> en camarones congelados importados de Ecuador.....	2
China y Hong Kong: Detección de COVID-19 en abomaso de res importado de Argentina.....	3
Arabia Saudita: Evaluación de la actividad antifúngica y antiaflatoxigénica del ozono en frutos secos.....	4



DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de *Vibrio cholerae* en camarones congelados importados de Ecuador.



Camarones congelados. 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 España rechazó un cargamento de camarones congelados originarios de Ecuador, por detección de *Vibrio cholerae*. El riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó presencia de la bacteria referida, cuando el máximo establecido en España es “nula presencia”.

Vibrio cholerae es una bacteria gram negativa con forma de bastón curvo que provoca el cólera en humanos. Secreta una toxina que causa diarrea, causando deshidratación, oliguria y colapso circulatorio.

En el contexto nacional, y con base en el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), durante el 2019 México realizó importaciones de camarones congelados originarias de Ecuador. Asimismo, México cuenta con la NORMA Oficial Mexicana NOM-031-SSA1-1993, *Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias*; la cual establece las especificaciones sanitarias de los moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados.

Referencia: Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) (04 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.3879. *Vibrio cholerae* in frozen shrimps from Ecuador. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/557053>

DIRECCIÓN EN JEFE

China y Hong Kong: Detección de COVID-19 en abomaso de res importado de Argentina.



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

Recientemente, a través de su portal oficial, el Centro de Seguridad Alimentaria (CFS) del Departamento de Higiene Alimentaria y Ambiental de Hong Kong, notificó que está realizando seguimiento activo a una muestra de abomaso de res congelado, importado de Argentina, que dio positivo al virus SARS-CoV-2 (COVID-19) en Macao, China.

Como antecedente, se menciona que el CFS identificó un reporte del Departamento de Seguridad Alimentaria de Macao, acerca de

una muestra del abomaso referido, la cual había dado positivo a COVID-19, por lo que entabló comunicación inmediata con las autoridades sanitarias de Macao y de Hong Kong, al igual que con los importadores, para el seguimiento del caso.

El comunicado señala que las investigaciones iniciales del CFS mostraron que el lote de producto afectado (despojos bovinos congelados, marca COTO, originario de Argentina, con fecha de vencimiento 25 de marzo a 16 de julio de 2023) había sido importado a Hong Kong, desde Macao, por la empresa PMI Food Services Limited, por lo que el CFS instó a la ciudadanía a no consumirlo, y giró instrucciones a la compañía importadora y comerciantes minoristas, para detener su venta inmediatamente.

Asimismo, se precisa que el CFS marcará y sellará el lote de abomaso afectado, se encargará de su eliminación, continuará con el seguimiento del incidente e intensificará el muestreo y diagnóstico en productos similares.

Finalmente, se menciona que, para prevenir el ingreso del COVID-19 mediante importación de alimentos congelados, el CFS intensificó los diagnósticos desde mediados de 2020, con el uso de pruebas mejoradas en alimentos congelados y sus envases, provenientes de diferentes países/regiones, lo que ha implicado toma de muestras en las Oficinas de Inspección de Alimentos del Aeropuerto y en cámaras frigoríficas de los importadores. Hasta la fecha, se han analizado más de 37.000 muestras de alimentos y sus envases, y solo las de pescado palometa y sus empaques (agosto de 2021), sepia en trozos y sus envases (noviembre de 2021), empaques de piel de res y de cerdo (febrero de 2022) y envases de vísceras de buey y pierna de pollo (abril de 2022), resultaron positivas.

Conforme a las estadísticas del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), México no importa despojos de res de Argentina, China o Hong Kong.

Referencia: Centre for Food Safety (CFS) (4 de julio de 2022). CFS follows up on imported frozen beef abomasum sample tested positive for COVID-19 virus in Macao. The Government of the Hong Kong Special Administrative Region. Recuperado de: https://www.cfs.gov.hk/english/press/20220704_9598.html

DIRECCIÓN EN JEFE

Arabia Saudita: Evaluación de la actividad antifúngica y antiaflatoxigénica del ozono en frutos secos.



Imagen de uso libre

Recientemente, investigadores de la Universidad Rey Faisal y la Universidad de El Cairo, publicaron un estudio sobre el uso potencial del ozono como agente antifúngico y antiaflatoxigénico en frutos secos; realizado en Al-Hassa, Arabia Saudita.

Como antecedente, se menciona que los frutos secos son ricos en nutrientes y, por lo tanto, pueden contaminarse fácilmente bajo

condiciones de temperatura y humedad adecuadas para los hongos toxigénicos (especies de *Aspergillus*, *Rhizopus* y *Penicillium*), ya sea durante la cosecha o almacenamiento. En ese contexto, el uso del ozono es una estrategia segura y natural para prevenir el crecimiento de ese tipo de hongos y la producción de aflatoxinas.

Según la metodología, se recolectaron muestras de frutos secos (pistache, almendra y cacahuate) en diferentes mercados de Al-Hassa, entre enero y marzo de 2022, y se realizó aislamiento e identificación de hongos, antes y después de la ozonificación de las mismas. Además, se realizaron pruebas para medir la inhibición del crecimiento, tasa de crecimiento radicular, efectos en membrana y pared celular, efecto en la producción de aflatoxinas y estabilidad en los ingredientes de los frutos secos.

A manera de resultados, se menciona que la mayor densidad de población se observó en pistache; además, los géneros fúngicos más predominantes fueron *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium* y *Rhizopus*. Se encontró que la exposición a 4 ppm de gas ozono durante 280 minutos resultó en una inhibición completa de todas las especies de hongos contempladas en el estudio, con efectos sobre las proteínas y el contenido de β -1, 3-glucano en la pared celular fúngica, en relación directa con el tiempo de exposición. Asimismo, la producción de aflatoxinas AFB1, AFB2 y AFG1, de *A. flavus*, disminuyó significativamente al aumentar el tiempo de exposición al ozono. También hubo reducción significativa en el contenido total de carbohidratos, lípidos y proteínas, debido a la interacción del ozono con los frutos.

Finalmente, los investigadores comentan que el tratamiento con ozono puede ser un método eficaz para evitar el deterioro de frutos secos y la eliminación de toxinas contaminantes. También se enfatiza que la ozonización es un enfoque de descontaminación amigable con el ambiente, pero se debe considerar el impacto negativo de la exposición al ozono, durante periodos prolongados, en la calidad nutricional de los productos tratados.

Referencia: E. M. Ali y B. M. Abdallah (2022). The potential use of ozone as antifungal and antiaflatoxigenic agent in nuts and its effect on nutritional quality. Recuperado de: <https://doi.org/10.1590/1519-6984.263814>