



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



06 de julio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de India.....	2
Polonia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en perejil deshidratado importado de Egipto.....	3
EUA: Evaluación de contaminantes orgánicos emergentes en ostras de Florida.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



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



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 Países Bajos detectaron, con base en un control fronterizo, aflatoxinas en cacahuete procedente de India.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 8.7 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxina B1 y 10

$\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos permisibles en Países Bajos son de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb 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 de acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAVI), en 2020 India exportó a México 303.9 toneladas de semillas y frutos de oleaginosas, incluido el cacahuete.

Cabe señalar que, en el país, la NOM-247-SSA1-2008 establece disposiciones y especificaciones sanitarias que debe cumplir el proceso de preparación de alimentos a base de semillas comestibles y otros productos agrícolas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (06 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.3915 Aflatoxin in Indian groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/558442>



DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Detección de *Salmonella* spp. en perejil deshidratado importado de Egipto.



Perejil deshidratado. 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 Polonia rechazó un cargamento de perejil deshidratado originario de Egipto, por detección de *Salmonella* spp.

De acuerdo con la notificación, se identificó al microorganismo en el producto referido, cuando en Polonia 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 con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante el 2022 México ha realizado importaciones de perejil deshidratado originario de Egipto. Asimismo, cabe señalar que el país cuenta con la NORMA Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014, *Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos*; la cual establece los métodos generales y alternativos de prueba para la determinación de indicadores microbianos y patógenos en alimentos, bebidas y agua para uso y consumo humano, incluyendo a *Salmonella* spp.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (06 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.3935. *Salmonella* spp. in dried parsley from Egypt. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/558240>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Evaluación de contaminantes orgánicos emergentes en ostras de Florida.



Ostras. Imagen de uso libre

Recientemente, investigadores del Instituto de Medio Ambiente de la Universidad Internacional de Florida, publicaron un estudio donde se evaluó la exposición a perfluoroalquilo y polifluoroalquilo (PFAS) y los ésteres de ftalato (PAE) en ostras de Florida, EUA.

Como antecedente, se menciona que, las muestras de ostra fueron recolectadas en Biscayne Bay (BB), Marco Island (MI) y Tampa Bay (TB).

Según la metodología, se realizó recopilación de datos biométricos de las ostras, cálculo de índices de condición y la evaluación del estrés oxidativo.

A manera de resultados, se encontró que todos los compuestos de PFAS y PAE evaluados se detectaron en al menos una ostra en todos los sitios de estudio. Además, las ostras de BB, mostraron las concentraciones más altas de la mayoría de los compuestos PFAS y PAE, lo que probablemente esté asociado con el tamaño de la población y otras fuentes en el área. La peroxidación lipídica fue mayor en las ostras de MI, lo que puede estar asociado con factores ambientales y una menor disponibilidad de alimentos. El peróxido de hidrógeno en las ostras de TB indica un mejor mecanismo de defensa.

Finalmente, los investigadores indican que el estudio demuestra el valor de integrar datos sobre exposición a contaminantes y respuestas fisiológicas de especímenes bioindicadores para comprender mejor cómo los contaminantes emergentes están afectando a la vida marina.

Referencia: Leila Lemos, Laura Gantiva, Catherine Kaylor, Alessandra Sanchez, Natalia Quinete. (2022). American oysters as bioindicators of emerging organic contaminants in Florida, United States. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.155316>