



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



20 de julio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Bélgica: Detección de plomo en cúrcuma procedente de Madagascar.	2
Suecia: Método de detección rápida de residuos de plaguicidas en frutas y verduras.	3
Países Bajos: Analiza riesgos emergentes para la inocuidad de los alimentos y políticas para minimizarlos.	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Bélgica: Detección de plomo en cúrcuma procedente de Madagascar.



Cúrcuma. 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 Bélgica detectaron, con base en un control fronterizo, altos niveles de plomo, en cúrcuma procedente de Madagascar.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 2.77 mg/kg - ppm de plomo, cuando el límite máximo permisible en Bélgica es de 1.5 mg/kg - ppm.

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), en 2022 México ha realizado importaciones de cúrcuma procedente de Madagascar.

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 peligros físicos como los metales pesados.

Referencia:

Rassf Window. (14 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4248. Plomo en la cúrcuma de Madagascar. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/561453>

DIRECCIÓN EN JEFE



Suecia: Método de detección rápida de residuos de plaguicidas en frutas y verduras.



Imagen: <https://affidiajournal.com/>

Recientemente, a través del portal Affidia, se dio a conocer que investigadores del Instituto Karolinska (Estocolmo, Suecia) desarrollaron un método práctico, económico y rápido para la detección de residuos de plaguicidas en frutas y verduras.

Se menciona que el estudio, financiado por el Consejo Europeo de Investigación, se basa en la espectroscopia Raman de superficie amplificada

(Sers), una técnica que amplifica hasta un millón de veces las señales Raman de moléculas individuales depositadas en una superficie determinada. Asimismo, que dicha técnica es muy cara y difícil de manejar, por lo que rara vez se ha utilizado en áreas distintas a la médica.

De acuerdo con la publicación, los investigadores resolvieron las principales limitaciones de la técnica, creando un sensor portátil adecuado para estudios de campo.

El procedimiento consiste en la recolección de la muestra mediante un hisopo de algodón, el cual luego es sumergido en una solución, para disolver los plaguicidas, depositando enseguida unas gotas de la misma en el sensor.

Se señala que los científicos confirmaron la fiabilidad del método utilizando la señal del sensor con un espectrómetro. También realizaron ensayos con un plaguicida prohibido en muchos países, y pruebas para determinar si los kits de análisis se podían almacenar durante mucho tiempo (dos meses y medio), obteniendo, en ambos casos, resultados adecuados en pocos minutos.

Finalmente, se indica que los investigadores recomiendan realizar ensayos de campo. Asimismo, se resalta que los resultados exitosos obtenidos en el estudio, sugieren que en un futuro cercano podría ser factible detectar residuos de plaguicidas en vegetales sin que se requieran análisis de laboratorio complejos.

Referencia:

Affidia, the Journal of Food Diagnostics (12 de julio de 2022). New, easy-to-use, and quick method to detect pesticides on fruits and vegetables.

Recuperado de: <https://affidiajournal.com/en/new-easy-to-use-and-quick-method-to-detect-pesticides-on-fruits-and-vegetables>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Analiza riesgos emergentes para la inocuidad de los alimentos y políticas para minimizarlos.



Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que una red holandesa analiza los riesgos emergentes para la inocuidad de los alimentos y discute políticas encaminadas a su solución.

Como antecedente, se menciona que, a raíz de un informe de la Junta de Seguridad de Países Bajos, en 2020 se creó un grupo para identificar nuevos riesgos para la inocuidad alimentaria (asociados con bacterias, virus y productos químicos) lo antes posible, de modo que se pudieran tomar medidas oportunas para proteger la salud de los consumidores.

Según el comunicado, cuando hay evidencia de algún peligro cuyo riesgo podría ser relevante, indicando que se requieren más investigaciones o medidas para minimizarlo, el caso es remitido a un grupo de expertos, integrado por representantes del Ministerio de Salud, Bienestar y Deportes (VWS); el Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos (LNV) y la Autoridad de Seguridad de Alimentos y Productos de Consumo de los Países Bajos (NVWA).

Se señala que en 2021 hubo nueve casos considerados para análisis. Entre los temas sobresalientes asociados con riesgos, que se abordaron en las discusiones, se mencionan los siguientes:

- Los puntos débiles en el programa de la Unión Europea para la vigilancia epidemiológica de parásitos transmitidos por alimentos, tales como *Echinococcus multicoloris*, *Toxoplasma gondii*, *Echinococcus granulosus*, *Trichinella* y *Cryptosporidium*.
- La importancia de *Staphylococcus saprophyticus* en la cadena de producción de carne de cerdo, como un problema potencial.
- Casos para los cuáles no se necesitaron acciones adicionales, como los hallazgos de *E. coli* O26 en carne molida y preparaciones de carne, infecciones por *Listeria* vinculadas al consumo de pescado, un brote de *Salmonella* Enteritidis en productos avícolas y productos tratados con óxido de etileno.
- Temas relacionados con peligros químicos, tales como las detecciones de bromodioxona en huevo, el impacto del cambio climático en la contaminación de alimentos por micotoxinas y el uso del plástico reciclado como material en contacto con alimentos.
- El procesamiento mínimo, por ejemplo, con relación al menor uso de sal y grasa, consumo de alimentos de etiqueta limpia y técnicas de cocción; así como el riesgo de infecciones humanas por contacto con mascotas alimentadas con carne cruda.
- Un plan de acción para orientar y fortalecer la política nacional para minimizar el riesgo de propagación de enfermedades zoonóticas, y definir la agenda de investigación que contribuya a la preparación ante posibles brotes de estas, el cual fue presentado por el LNV y el VWS.

Finalmente, se menciona que el grupo se reunirá trimestralmente en 2022, para dar seguimiento a los casos y discutir nuevos temas.

Referencia: Food Safety News (20 de julio de 2022). Dutch network highlights emerging food safety risks. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/07/dutch-network-highlights-emerging-food-safety-risks/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=cdbf7693da-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-cdbf7693da-40464139