



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



13 de junio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Se investiga intoxicación masiva en el municipio de Seyé, Yucatán, asociada con el consumo de carne de cerdo. 2

EUA: Continúa investigación a brote de hepatitis A posiblemente vinculado con fresas importadas. 3

Dinamarca: Detección de dióxido de azufre en hongos shiitake secos importados de China. 4

..... 5

Nigeria: Identificación de aislamientos de *Aspergillus flavus* de chile, con potencial para mitigación de aflatoxinas. 5

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Se investiga intoxicación masiva en el municipio de Seyé, Yucatán, asociada con el consumo de carne de cerdo.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del periódico La Jornada y otros sitios de noticias, se comunicó que alrededor de 500 personas resultaron intoxicadas al comer cochinita pibil en un establecimiento del municipio de Seyé, Yucatán.

Se señala que, de acuerdo con un comunicado del ayuntamiento de Seyé, existe la posibilidad de que la intoxicación esté asociada con la presencia de clenbuterol en la carne consumida; sin embargo, se espera la confirmación de la Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios del Estado de Yucatán, que continúa con los análisis pertinentes.

Asimismo, se menciona que las personas afectadas ya han recibido atención médica y todas se encuentran estables.

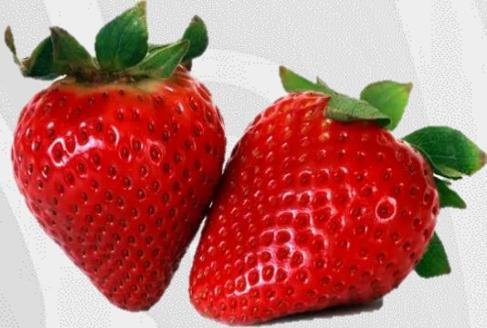
Finalmente, se indica que el establecimiento ya fue clausurado por la Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios del gobierno estatal; y que se realizarán visitas a los proveedores de los comerciantes, para esclarecer el origen del problema.

Referencia: La Jornada (13 de junio de 2022). Investigan uso de clenbuterol en intoxicación masiva de Seyé. Recuperado de: <https://www.lajornadamaya.mx/yucatan/197427/intoxicacion-por-cochinita-pibil-en-seye-clausuran-local>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Continúa investigación a brote de hepatitis A posiblemente vinculado con fresas importadas.



Fresas. Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos publicó, en su portal oficial, junto con los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) y socios estatales y locales, continúan investigando el brote multiestatal de infecciones por hepatitis A en los Estados Unidos relacionado con el consumo de fresas orgánicas.

El comunicado menciona que las fresas potencialmente contaminadas, **fueron importadas de Baja California, México**, las cuales han sido **identificadas como la**

fuente probable de ese brote.

Los CDC informan de un caso probable adicional relacionado con este brote con fecha de inicio del 07 de junio de 2022.

Además, la empresa Urban Remedy, está retirando del mercado de EUA, la bebida “Urban Remedy”, comercializada como té tónico revitalizante, debido a la posibilidad de que se utilizaron fresas orgánicas, relacionadas con este brote, para su elaboración.

Finalmente, las autoridades recomiendan a los consumidores, restaurantes y minoristas no vender, servir, ni comer fresas orgánicas de la marca FreshKampo o HEB si se compraron entre el 05 de marzo y 15 de abril de 2022.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA). (10 de junio de 2022). Outbreak Investigation of Hepatitis A Virus: Strawberries (May 2022). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-hepatitis-virus-strawberries-may-2022>

DIRECCIÓN EN JEFE



Dinamarca: Detección de dióxido de azufre en hongos shiitake secos importados de China.



Hongos shiitake deshidratados. 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 oficial en mercado, la autoridad sanitaria de Dinamarca detectó dióxido de azufre en hongos shiitake deshidratados originarios de China. El riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de dióxido de azufre de 36

mg/kg - ppm, cuando el máximo establecido es nulo. Se menciona que la mercancía no se distribuyó a otros países.

El dióxido de azufre es un gas incoloro, irritante, con un olor penetrante. Se usa como aditivo alimenticio al tener características conservantes y antibacterianas. Se conoce como E220 y se emplea en vinos, cervezas, zumos, caramelos, yemas de huevo y otros productos con huevo.

En el contexto nacional, y con base en el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI), México durante el 2021 realizó importaciones de hongos shiitake originarios de China.

Referencia: Rasmf Window. (13 de junio de 2022). NOTIFICATION 2022.3454. Undeclared sulfur dioxide in dried Shiitake mushrooms from China. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/554391>

DIRECCIÓN EN JEFE



Nigeria: Identificación de aislamientos de *Aspergillus flavus* de chile, con potencial para mitigación de aflatoxinas.



Imagen: <https://actualidad.rt.com/>

Recientemente, investigadores de la Universidad de Arizona y del Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA-ARS), realizaron un estudio en el que identificaron aislamientos de *Aspergillus flavus* no aflatoxigénicos, asociados con chile (*Capsicum* sp.), y analizaron su potencial para la mitigación de aflatoxinas.

Como parte de la metodología, se recolectaron muestras de chiles rojos enteros de mercados rurales, en los estados de Kaduna y Lagos, Nigeria, en 2015 y 2016, a partir de los cuáles se realizó el aislamiento fúngico, en distintos medios de cultivo.

Los aislamientos obtenidos se analizaron mediante métodos moleculares, y su capacidad de producción de aflatoxinas se evaluó en granos de maíz (Pioneer híbrido N82VGT); los 20 aislamientos que produjeron las concentraciones más altas de aflatoxinas se evaluaron en vainas de chile piquín (*Capsicum annum*) y granos de maíz del híbrido mencionado, en un segundo ensayo.

Como resultado, 65% de los aislamientos identificados produjo aflatoxinas en maíz, algunos de los cuales (17%) produjeron >100 000 µg/kg de estas micotoxinas; en 35% no se detectaron aflatoxinas. La coinfección de chile con un aislamiento productor de aflatoxinas de *A. aflatoxiformans* y los aislamientos no aflatoxigénicos identificados en chile, mostró una reducción promedio en las aflatoxinas totales significativamente mayor con respecto al testigo (Aflasafe, producto registrado para el control biológico de aflatoxinas en maíz y cacahuate en Nigeria).

Se concluye que los aislamientos no aflatoxigénicos son un recurso genético para el desarrollo de productos de control biológico para la mitigación de aflatoxinas en chile, y deben evaluarse en condiciones de campo.

Referencia: Singh, P. et al. (2022). Genetic Diversity of *Aspergillus flavus* Associated with Chili in Nigeria and Identification of Haplotypes with Potential in Aflatoxin Mitigation. Plant Disease. <https://doi.org/10.1094/PDIS-07-21-1464-RE>