



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



19 de mayo de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.	2
EUA: Universidad de Georgia estudia la efectividad de la luz azul antimicrobiana en el control de patógenos transmitidos por alimentos.....	3

DIRECCIÓN EN JEFE

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



Crédito: Agriculturers.com., 2022

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF) se notificó que las autoridades de Países Bajos rechazaron granos de cacahuete importados de Argentina, debido a la detección de las micotoxinas denominadas aflatoxinas. El riesgo fue calificado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de aflatoxina B1 de 8.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, cuando el máximo establecido por Países Bajos es de 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ -ppb.

Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca la aflatoxina B1, por ser la más prevalente en alimentos y la más tóxica para los seres humanos.

En el contexto nacional y conforme el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI), no existen importaciones de cacahuete de ningún país. Cabe señalar que, en el país, la NOM-188-SSA1-2002 establece el límite máximo permisible de aflatoxinas en los cereales destinados para el consumo humano y animal en 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ -ppb, así como los lineamientos y requisitos sanitarios para su transporte y almacenamiento.

Referencia: Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN). (19 de mayo de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.2954 Aflatoxina en maní Argentino Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/550377>.

INOC.515.008.06.19052022



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Efectividad de la luz azul antimicrobiana en el control de patógenos transmitidos por alimentos.



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

Recientemente, a través del portal oficial del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), se comunicó que esta institución, financiará un proyecto de la Universidad de Georgia, enfocado en estudiar la efectividad de la tecnología de la luz azul antimicrobiana para el control de patógenos transmitidos por alimentos.

El objetivo de los investigadores es ofrecer un medio nuevo, de bajo costo y amigable con el medio ambiente para mejorar la seguridad alimentaria.

Se menciona que, comúnmente se usan desinfectantes químicos en las superficies accesibles de preparación de alimentos. Sin embargo, las áreas de difícil acceso no reciben el mismo grado de sanitización, por lo que pueden albergar biopelículas con bacterias difíciles de eliminar y virus capaces de permanecer activos durante largos períodos, microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

De acuerdo con los investigadores, el uso de una tecnología de luz dinámica e inofensiva durante el tiempo de inactividad operativa de las instalaciones que manejan alimentos, podría ser una herramienta útil para prevenir la formación y persistencia de biopelículas de los patógenos.

Finalmente, se menciona que se planea que el proyecto de investigación inicie el 1 de junio de 2022 y finalice el 31 de mayo de 2025.

Referencias:

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) (mayo de 2022). Project No.GEOW-2021-08150: Antimicrobial blue light for foodborne pathogen control. Presentado al USDA por la Universidad de Georgia. Recuperado de: <https://portal.nifa.usda.gov/web/crisprojectpages/1027810-antimicrobial-blue-light-for-foodborne-pathogen-control.html>

Food Safety News (18 de mayo de 2022). USDA gives grant to University of Georgia to study antimicrobial blue light tech. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/05/usda-gives-grant-to-university-of-georgia-to-study-antimicrobial-blue-light-tech/>