



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



23 de junio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica los avances de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....	2
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Brasil.....	3
EUA: Científicos desarrollan recubrimiento biodegradable con propiedades antimicrobianas para envasado de alimentos.....	4
Unión Europea: Publica propuesta de reglamento sobre el uso sostenible de productos fitosanitarios.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA comunica los avances de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Imagen: <https://www.fda.gov/>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Detallan que se encuentran activas nueve investigaciones relacionadas con

brotes ocasionados por: *Salmonella* Braenderup, *Salmonella* Paratyphi B var. L (+) tartrato+, *Escherichia coli* O157:H7, virus de la hepatitis A, *Salmonella* Senftenberg, *Listeria monocytogenes*, *Cronobacter sakazakii* y un agente causal aún no identificado.

De acuerdo con la actualización del 22 de junio, se agregaron dos nuevos brotes: uno de *Salmonella* Paratyphi B var. L (+) tartrato +, en un producto aún no identificado del cual hasta el momento se reportan 13 casos de personas enfermas; y otro de *Salmonella* Braenderup, en un producto aún no identificado, del cual se reportan 40 casos. En ambos casos se ha iniciado el rastreo.

Referente al brote de *L. monocytogenes*, aún no se ha identificado el producto vinculado a la enfermedad y la investigación continúa en curso; se reportan 12 casos.

Finalmente, se señala que ha terminado brote de *C. sakazakii*, relacionado con la fórmula infantil en polvo, sin embargo, la investigación continúa activa por el “Grupo de Gestión de Incidentes”, establecido por la FDA.

En resumen, esta lista de investigaciones engloba 14 brotes de ETA, correspondientes al año 2022; cinco vinculadas al consumo de productos de origen vegetal frescos, como fresa, lechuga romana y ensaladas de hoja verde; y las demás a alimentos procesados.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (22 de junio 2022). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Brasil.



Cacahuate. 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 cacahuate procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 7.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxina B1 y 8.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$

- 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 fue catalogado como grave.

De acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAMI), en 2021 Brasil realizó exportaciones de cacahuate a México. 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). (23 de junio de 2022). NOTIFICATION 2022.3672. Aflatoxins in Brazilian peanuts. Aflatoxins in Brazilian peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/556308>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Científicos desarrollan recubrimiento biodegradable con propiedades antimicrobianas para envasado de alimentos.



Recubrimiento biodegradable. Imagen de uso libre

Recientemente, a través de los portales ScienceDaily y Packaging Europe, se publicó que científicos de la Universidad de Rutgers, Nueva Jersey, desarrollaron un recubrimiento biodegradable a base de almidón, que se puede rociar sobre los alimentos, protegiéndolos contra los microorganismos patógenos, así como del deterioro y daños por el transporte.

Como antecedente, se comenta que la investigación fue realizada en colaboración con científicos de la Universidad de Harvard y financiada por la Iniciativa de Nanotecnología Sostenible de la Universidad Tecnológica de Harvard-Nanyang/Singapur.

Los investigadores manifiestan que el biopolímero a base de almidón forma un material fibroso que se puede hilar desde un dispositivo de calentamiento y envolver alimentos de varias formas y tamaños, desde aguacates hasta piezas de carne. Además, se puede combinar con ingredientes antimicrobianos naturales, como el aceite de tomillo, el ácido cítrico y la nisina.

Según los informes, el recubrimiento es lo suficientemente fuerte como para proteger contra los hematomas y, al mismo tiempo, inhibir los microorganismos patógenos como *E. coli* y *Listeria*.

Adicionalmente, los investigadores agregan que pueden programar estos "materiales inteligentes" para que actúen como sensores, activando y destruyendo las cepas bacterianas en los alimentos, lo que potencialmente puede reducir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos y disminuir el riesgo de deterioro.

Finalmente, los investigadores agregan que el revestimiento se puede enjuagar con agua y se degrada en el suelo en tres días. Además, ayuda a proteger la salud humana y reduce el uso de envases de alimentos de plástico.

Referencias:

Packaging Europe (22 de junio de 2022). Scientists develop starch-based biopolymer coating with antimicrobial properties for food packaging. Recuperado de: <https://packagingeurope.com/news/scientists-develop-starch-based-biopolymer-coating-with-antimicrobial-properties-for-food-packaging/8383.article>

ScienceDaily (20 de junio de 2022). Scientists develop antimicrobial, plant-based food wrap designed to replace plastic. Recuperado de: <https://www.sciencedaily.com/releases/2022/06/220620122132.htm>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Publica propuesta de reglamento sobre el uso sostenible de productos fitosanitarios.



Imagen: <https://www.hydroenv.com.mx>

Recientemente, la Comisión Europea publicó la propuesta de un nuevo reglamento sobre el uso sostenible de productos fitosanitarios, que contempla reducir en 50% el uso y el riesgo de los plaguicidas químicos para 2030, en la Unión Europea (UE), en concordancia con las estrategias *De la granja a la mesa* y *Biodiversidad*.

Se menciona que la propuesta forma parte de un paquete de medidas para reducir el impacto ambiental del sistema alimentario de la UE, y ayudar a mitigar las pérdidas económicas asociadas con el cambio climático y la disminución de la biodiversidad. Tales medidas incluyen, principalmente:

- Establecimiento de objetivos jurídicamente vinculantes para reducir en 50% el uso y el riesgo de plaguicidas químicos, así como la aplicación de los plaguicidas más peligrosos, para 2030.
- Que los países miembros de la UE establezcan sus propios objetivos nacionales de reducción, dentro de parámetros definidos para garantizar el logro de los objetivos.
- Realizar un control de plagas respetuoso con el medio ambiente, fomentando que todos los agricultores y profesionales relacionados con la aplicación de plaguicidas, practiquen el Manejo Integrado de Plagas (MIP), centrándose en medidas de prevención y priorizando métodos alternativos de control.
- Prohibir la aplicación de todos los plaguicidas en áreas sensibles, tales como parques públicos e infantiles, zonas recreativas o deportivas, y caminos públicos y zonas protegidas.
- Exigir a los países miembros que establezcan objetivos positivos para aumentar el uso de métodos no químicos de control de plagas.
- Exigir a los agricultores y otros usuarios de plaguicidas que se asesoren sobre métodos alternativos de control de plagas, para garantizar una mayor adopción de estos.

Referencia: EUROPEAN COMMISSION (22 de junio de 2022). Proposal for a Regulation of the European Parliament and of the Council on the sustainable use of plant protection products and amending Regulation (EU) 2021/2115. https://ec.europa.eu/food/system/files/2022-06/pesticides_sud_eval_2022_reg_2022-305_en.pdf