



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



06 de mayo de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Polonia: Detección de Aflatoxina B1 en cacahuate procedente de Argentina.. 2

EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
..... 3

México: Secretaría de Salud del estado de Aguascalientes, analiza cargamento
de carne por posible contaminación con clembuterol..... 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Polonia: Detección de Aflatoxina B1 en cacahuete procedente de Argentina.



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF) se notificó que las autoridades de Polonia rechazaron cacahuates 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 A: $2.74 \pm 0.41 \mu\text{g}/\text{kg}$, W PRÓBCE B: B1: $2.79 \pm 0.42 \mu\text{g}/\text{kg}$ $\mu\text{g}/\text{kg}$ -ppb, cuando el máximo establecido por Polonia es de $2 \mu\text{g}/\text{kg}$ -ppb.

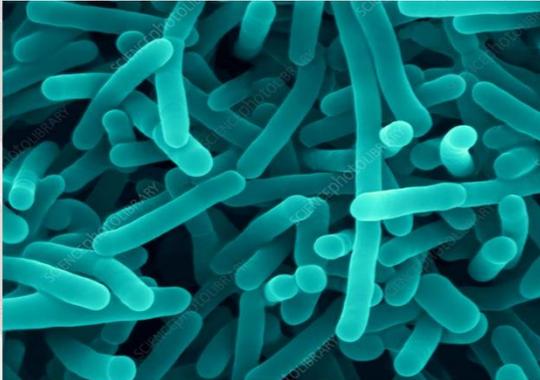
Las aflatoxinas son metabolitos tóxicos producidos por varias especies de hongos del género *Aspergillus* que crecen en plantas y alimentos de origen vegetal. De entre todas ellas (B1, B2, G1, G2, M1 y M2), destaca desde el punto de vista de la seguridad alimentaria la aflatoxina B1, tanto por ser la más prevalente en alimentos como 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 el transporte y almacenamiento de los productos.

Referencia: Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN). (06 de mayo de 2022 Aflatoxina B1 (Muestras A: $2,74 \pm 0,41$, B: $2,79 \pm 0,42 \mu\text{g}/\text{kg}$) en maní blanqueado de Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/547899>.

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: Investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



Listeria spp. (2020) Dennis Kunnel Microscopy, Science photo Library.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento a las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en su país, detallando que actualmente, se encuentran activas seis investigaciones, relacionadas con los agentes Norovirus, *Cronobacter sakazakii*, *Listeria monocytogenes*, y dos por determinar.

En la presente actualización, adicionaron información respecto a la sospecha de brote posiblemente ocasionado por cereales secos, catalogado como “Reporte de evento adverso”, en este informaron que el número de reportes aumentó a 529, asimismo, destacaron que han comenzado con la colecta de muestras y análisis.

En el caso, de un evento de *L. monocytogenes*, mencionan que aún no se ha identificado un alimento vinculado, sin embargo, se ha reportado un aumento de los casos.

En resumen, se han realizado doce investigaciones durante el año 2022, de las cuales cuatro se han asociado con el consumo de productos de origen vegetal frescos, como lechuga romana y ensaladas de hoja verde; las demás con alimentos procesados y ostras. Actualmente, hay dos investigaciones activas de las cuales aún no han determinado el alimento asociado a los brotes.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (4 de mayo de 2022). Investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

México: Secretaría de Salud del estado de Aguascalientes, analiza cargamento de carne por posible contaminación con clenbuterol.



Carne de res (2022). Uso libre

Recientemente, medios de prensa de Aguascalientes, informaron que el director de Regulación Sanitaria de la Secretaría de Salud del Estado, comunicó sobre la detención de un cargamento de carne procedente de Querétaro por posible contaminación con clenbuterol.

De acuerdo con lo informado, aproximadamente 1,700 kilos de carne procedentes de Querétaro, se enviaron a Nuevo León, los cuales fueron asegurados para su análisis por la Secretaría de Salud de Aguascalientes, ya que transitaban por el estado. Derivado de los resultados de los análisis de laboratorio, identificaron que la carne se encontraba libre de clenbuterol, sin embargo, detectaron que estaba contaminada con *Salmonella* spp.

Asimismo, comentan que esta bacteria es de importancia médica ya que el consumo de carne contaminada, podría ocasionar Enfermedades Transmitidas por Alimentos, por lo que recomendaron a la población a manejar adecuadamente el producto y a hacer un proceso adecuado de la cocción.

Por último, mencionan que la carne no estaba destinada para el consumo local, sino que iba a Nuevo León, por lo que la Secretaría de Salud de Aguascalientes, realizará una recomendación a la autoridad sanitaria del estado destino, con el objetivo de determinar las acciones que se deben tomar, si la carne asegurada se destruye o que se comercializa.

Referencia: Hidro cálido Digital. (6 de mayo de 2022). Sin clenbuterol los 1,700 kilos de carne asegurada en Aguascalientes. Recuperado de: <https://www.hidrocalidodigital.com/sin-clembuterol-los-1700-kilos-de-carne-asegurada-en-aguascalientes/>