



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



19 de abril de 2022





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxina B1 en cacahuete importado de Argentina. ....	2
EUA: El USDA investiga posible brote de <i>Salmonella</i> Enteritidis vinculado con el consumo de pollo. .....	3
Australia: Retiro voluntario de espinacas por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. ....	4





## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Países Bajos: Detección de aflatoxina B1 en cacahuete importado de Argentina.



Imagen 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 la micotoxina aflatoxina B1, en cacahuete procedente de Argentina.

El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo fue catalogado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 4.1  $\mu\text{g}/\text{kg}$  -ppb de la aflatoxina B1, cuando el límite máximo permisible en Países Bajos es de 2  $\mu\text{g}/\text{kg}$  -ppb.

Asimismo, se señala que hasta el momento no se han reportado personas afectadas. La medida adoptada es la detención oficial del envío.

De acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAMI), en 2021, Argentina exportó a México 275 toneladas de cacahuete. 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). (19 de abril de 2022). NOTIFICATION 2022.2282: Aflatoxin in Argentine groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/544988>





## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### EUA: El USDA investiga posible brote de *Salmonella* Enteritidis vinculado con el consumo de pollo.

#### Outbreak Investigations: Response

During investigations, FSIS may respond by posting recalls of FSIS-regulated products linked to illness or by issuing public health alerts. Following outbreak investigations, FSIS conducts after-action reviews to identify, share, and apply lessons learned with public health, industry partners, and consumers to help prevent future illness and improve future outbreak response.

The Outcomes & References column includes links to recall notices, public health alerts, and after-action review reports, as well as CDC outbreak notices for selected multistate foodborne outbreaks, which provide additional information. For a list of all foodborne outbreaks reported to CDC since 1998, please use the [CDC National Outbreak Reporting System Dashboard](#).

[Frequently Asked Questions](#) are listed below the table.

Outbreak Year	Pathogen	Product	Outcomes & References	Active
2022	Salmonella Enteritidis	Chicken (suspect)		Yes

FSIS-USDA, 2022.

Recientemente, medios de prensa informaron que el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA), se encuentra realizando una investigación sobre la posible contaminación de pollo con *Salmonella* Enteritidis.

De acuerdo con el comunicado de prensa y con el portal oficial del FSIS, este evento se considera el primer brote investigado bajo la regulación del USDA, en lo que va del 2022.

Asimismo, mencionan que el pollo es una fuente común de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), sin embargo, hasta el momento, se desconoce la cantidad de personas que se han enfermado por su consumo, igualmente, se carece de información como fecha, o productos retirados de manera voluntaria.

Finalmente, la nota enlista una serie de eventos vinculados con el consumo de pollo, por ejemplo en 2021 reportaron que alimentos preparados con pollo de la marca Kirkland, ocasionaron ETA a aproximadamente 36 personas. En este mismo año, fueron reportados brotes por el consumo de pavo molido. De igual manera en entre 2019 y 2014, fue reportado al menos un brote de salmonelosis vinculado con el consumo de carne de ave.

Por lo anterior, mencionan que es relevante considerar los casos que el país ha tenido ya que se ha determinado que la carne de ave es una fuente potencial de ETA.

Referencia: Food poisoning bulletin. (16 de abril de 2022). USDA Investigates Possible Chicken *Salmonella* Enteritidis Outbreak. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2022/usda-investigates-possible-chicken-salmonella-enteritidis-outbreak/> y <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/foodborne-illness-and-disease/outbreaks/outbreak-investigations-response>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### Australia: Retiro voluntario de espinacas por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Recientemente, la Comisión de Protección al Consumidor de Australia, informó sobre el retiro voluntario de espinacas tipo baby, de la marca Coles Supermarket Pty Ltd. por estar posiblemente contaminadas con *Salmonella* spp. El retiro comenzó el 12 de abril del presente año.

De acuerdo con el comunicado, la presentación de la mercancía es de diferentes gramajes, desde 60 gramos hasta 280 gramos. Mencionaron que las espinacas venían en empaques de plástico y se comercializaron en línea, supermercados y tiendas locales en Queensland, Nueva Gales del Sur, y el territorio capitalino de Australia.

Asimismo, la Comisión de Protección al Consumidor, solicitó a la empresa pruebas de calidad para identificar los agentes patógenos en su mercancía, derivado de ello, la empresa emitió un comunicado en su portal web, en donde confirman la presencia de *Salmonella* spp. en los empaques previamente descritos, y mencionaron que los productos contaminados se comercializaron desde el 04 de abril, por lo que comenzaron con el retiro en tiendas.

A su vez, el gobierno australiano, emitió una alerta para prevenir brotes vinculados con el consumo de espinacas, ya que hasta el momento no se ha presentado algún caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Referencia: Australian Competition & Consumer Comisión. (14 de abril de 2022). Coles Supermarkets Pty Ltd — Coles Baby Spinach. Recuperado de: <https://www.productsafety.gov.au/recalls/coles-supermarkets-pty-ltd-%E2%80%94-coles-baby-spinach>

Coles. Recall of COLES BABY SPINACH, 60g, 120g and 280g. Recuperado de: <https://www.coles.com.au/customer-care/product-recalls/recall-of-coles-baby-spinach#:~:text=Recalled%20on%20April%2012%202022&text=Quality%20testing%20by%20our%20supplier,60g%20and%20280g%20pack%20sizes>).