



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



24 de mayo de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Guatemala: Alerta por presencia de altas concentraciones de saxitoxinas en mariscos.....	2
Unión Europea: Organizaciones civiles reportan un aumento en los residuos de plaguicidas en los frutos.....	3
Túnez: Evaluación de micotoxinas en granos de café, y el análisis de exposición dietética.	4

DIRECCIÓN EN JEFE

Guatemala: Alerta por presencia de altas concentraciones de saxitoxinas en mariscos.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal de noticias “Food Safety News”, se informó que la Comisión Nacional de Vigilancia y Control de Marea Roja en Guatemala emitió una alerta por saxitoxinas, en las costas de Tiquisate, Escuintla, Retalhuleu y San Marcos.

Asimismo, derivado del consumo de mariscos contaminados con esta toxina, las autoridades de salud comunicaron que a finales del mes de abril, 34 personas habían sido afectadas, de las cuales tres niños y un

adulto habían fallecido.

El envenenamiento paralizante por consumo de moluscos (EPM) es un síndrome neurotóxico asociado a la presencia de saxitoxina (STX) y sus más de 26 análogos en los mariscos marinos. Estas toxinas son producidas por algas nocivas del tipo de los dinoflagelados que comúnmente se le conoce como “mareas rojas”.

Asimismo, las autoridades exhortaron al público a no comer moluscos (mejillones, almejas y ostras), debido a que se detectaron concentraciones encima de los límites de saxitoxinas.

Referencia: Food Safety News. (24 de mayo de 2022). Four deaths in Guatemala linked to contaminated shellfish.. Recuperado de: https://www.foodsafetynews.com/2022/05/four-deaths-in-guatemala-linked-to-contaminated-shellfish/?utm_source=Food+Safety+News&utm_campaign=033a6e9bd4-RSS_EMAIL_CAMPAIGN&utm_medium=email&utm_term=0_f46cc10150-033a6e9bd4-40388271

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Organizaciones civiles reportan un aumento en los residuos de plaguicidas en los frutos.



Kiwi (2021). Imagen de uso libre.

Recientemente, diversos medios de prensa, información que la organización civil, *Red de Acción en Plaguicidas*, analizó muestras de diversos frutos en un periodo de 2011 a 2019, identificando un aumento en los residuos de plaguicidas.

De acuerdo con la nota, esta organización analizó 97 mil 170 muestras de fruta cultivada en la Unión Europea, en un periodo de

nueve años, (moras, melocotones, fresas, cerezas, albaricoques, manzana, peras, kiwis), así como, 113 mil 057 muestras de hortalizas. Los países de donde se obtuvieron las muestras, fueron Bélgica, Irlanda, Francia, Italia, España, Grecia y Alemania; de los cuales, Bélgica fue donde se detectaron mayor cantidad de muestras contaminadas.

Con base en el estudio, los kiwis aumentaron un 32% sus niveles de residuos, siendo el principal ingrediente activo identificado el fludioxonil. En las cerezas y duraznos detectaron el fungicida tebuconazol, principalmente en aquellas originarias de España, Grecia, Francia, e Italia. Asimismo, en manzana y pera detectaron un aumento en fludioxonil, las cuales se sembraban en Países Bajos, y Portugal.

En relación con las hortalizas, detectaron que en cilantro el principal residuo fue difenoconazol, en pepino y lechuga fue el ciprodinil, en espinaca fue lambda-cialotrina.

Por último, describieron que hubo un aumento significativo en los residuos de plaguicidas en todas la muestras, por lo que sugieren que la Unión Europea implemente medidas para reducir el uso, o bien un mecanismo de sustitución de esta tecnología.

Referencia: SwissInfo. (23 de mayo de 2022). Se dispara presencia de pesticidas tóxicos en fruta europea según ecologistas. Recuperado de: https://www.swissinfo.ch/spa/ue-pesticidas_se-dispara-presencia-de-pesticidas-t%C3%B3xicos-en-fruta-europea-seg%C3%BAAn-ecologistas/47617790

Pesticide Action Network. (24 de mayo de 2022). <https://www.pan-europe.info/sites/pan-europe.info/files/public/resources/reports/CfSResidueReport.pdf>

DIRECCIÓN EN JEFE



Túnez: Evaluación de micotoxinas en granos de café, y el análisis de exposición dietética.



Cultivo de café (2021). Uso libre

Recientemente, la Universidad de Carthage, publicó una investigación acerca de la evaluación de la contaminación por micotoxinas en granos de café originarios de Túnez, a fin de determinar los posibles daños asociados a su consumo, mediante el análisis de exposición dietética.

De acuerdo con los investigadores, analizaron 100 muestras para determinar la presencia de 17 tipos de micotoxinas en diferentes variedades de café. Primeramente, procesaron las muestras mediante cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas.

Como resultados, obtuvieron que todas las muestras estaban contaminadas con al menos un tipo de micotoxina, de las cuales la tentoxina fue la más frecuente, ya que se detectó en 95 de las 100 muestras, seguida de la aflatoxina B1, alternariol monometil éter y ocratoxina A; esta última se detectó en dosis mayores a los límites máximos de residuos (LMR).

En relación con las variedades de café, la Arabica, fue en la que se detectaron mayores dosis, de ocratoxina A; aflatoxina B1, y alternariol monometil éter, en dosis de 122.6; 186.9 and 388.6 $\mu\text{g}/\text{Kg}$, respectivamente.

Mientras que, la exposición dietética se estimó en que la población consumía un rango de 0.27 – 1.48 and 2.79–5.28 $\text{ng}/\text{Kg bw}/\text{día}$ (ng =nanogramo, kg bw = peso de la persona), de granos de café, sin embargo, el análisis únicamente se realizó bajo el escenario más catastrófico, en el cual se estimó que la población podía llegar a consumir una dosis de ingesta diaria de micotoxinas del 2.0% al 8.7%.

Finalmente, mencionan que él estudió no realizó estimaciones reales de la dosis de ingesta diaria, por lo que aún existe incertidumbre en el impacto que puede tener la contaminación por micotoxinas en café a la salud humana.

Referencia: Oueslati, S., Yakhlef, S., Donat, P. et al. (2022). Multi-mycotoxin determination in coffee beans marketed in Tunisia and the associated dietary exposure assessment. Food Control. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109127>