



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



26 de mayo de 2022



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Bangladesh: Evaluación de la FAO al proyecto de institucionalización de la inocuidad alimentaria para la producción de alimentos más seguros.....	2
Unión Europea: Modelo de evaluación de riesgo en canales de cerdo con <i>Salmonella</i> spp.....	3
Alemania: Rechazo de cacahuete argentino por detección de Aflatoxinas.....	4

## DIRECCIÓN EN JEFE

### **Bangladesh: Evaluación de la FAO al proyecto de institucionalización de la inocuidad alimentaria para la producción de alimentos más seguros.**



Recientemente, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) publicó una evaluación del proyecto denominado “Institucionalización de la inocuidad alimentaria en Bangladesh para la producción de alimentos más seguros”, que cubre la operación 2013-2019.

Como antecedentes se menciona que los objetivos del proyecto (diseñado por la FAO y el Ministerio de Alimentación de Bangladesh y financiado por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID)) fueron: apoyar a la autoridad recién establecida en la revisión de reglamentos, normas y estándares alimentarios; mejorar la coordinación entre agencias y ministerios involucrados; y apoyar el desarrollo de un sistema de verificación e inspección de la inocuidad.

Se destaca que dentro de los hallazgos de la evaluación, la situación de la inocuidad es devastadora; se estiman más de 12 millones de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y 14,000 muertes por año. Lo que provoca que Bangladesh no pueda exportar varios productos alimenticios, debido a la debilidad de su sistema de inocuidad.

En el proyecto se menciona que hubo avances en la sensibilización de la inocuidad, como responsabilidad compartida entre autoridades, empresas y consumidores, y se impulsó un enfoque integral del campo a la mesa, en los sectores avícolas y de mango.

Finalmente se menciona que en el sistema de control de alimentos, la capacidad de análisis de la inocuidad sigue siendo débil y la coordinación de actividades de laboratorio inadecuada, lo que dificulta la implementación de un plan de monitoreo de contaminantes.

#### Referencias:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (mayo de 2022). Evaluation of the Project (code CCP/BGD/054/USA) “Institutionalisation of food safety in Bangladesh for safer food”. <https://www.fao.org/3/cc0066en/cc0066en.pdf>

Food Safety News (26 de mayo de 2022). Review of food safety project finds progress in Bangladesh. <https://www.foodsafetynews.com/2022/05/review-of-food-safety-project-finds-progress-in-bangladesh/#more-214899>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Unión Europea: Modelo de evaluación de riesgo en canales de cerdo con *Salmonella* spp.



Canales de cerdo (2022). Imagen de uso libre

Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) publicó un modelo que permite la evaluación de riesgos por *Salmonella* spp., en canales de cerdo.

Como antecedentes, se menciona que la salmonelosis es una de las principales enfermedades de origen alimentario más importantes que se producen anualmente en la Unión. Siendo la segunda infección gastrointestinal más frecuente en la población

humana, después de la campilobacteriosis.

Para la detección de *Salmonella*, se realizó el estudio en un rastro en el centro de Italia. En un periodo de tres años, se muestrearon 757 canales de cerdo, con una metodología de tres fases: preenriquecimiento, enriquecimiento y aislamiento. Como resultado, se detectaron 19 muestras positivas, siendo *Salmonella* *Derby* la especie más común.

Posteriormente, se desarrolló un modelo de simulación estocástica en Microsoft Office Excel 2019 con el uso del programa complementario @Risk v.8.1 para Excel (Palisade, Ithaca, EE. UU.), con la finalidad de analizar el riesgo y calcular la prevalencia del patógeno.

Derivado del procesamiento de los datos y evaluación de los parámetros, se especifica una correlación directa entre la distancia y la prevalencia, es decir, la prevalencia es mayor, a mayor distancia. Además, la prevalencia de *Salmonella* sp., ha mostrado un aumento en animales de mayor peso, pero en menor medida.

#### Referencias:

European Food Safety Authority (EFSA) (mayo de 2022). A risk assessment model for *Salmonella* spp. in swine carcasses. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2022.e200405>

## DIRECCIÓN EN JEFE

### Alemania: Rechazo de cacahuete argentino por detección de Aflatoxinas.

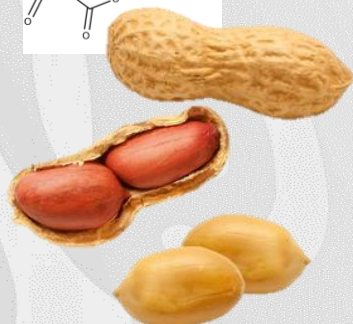
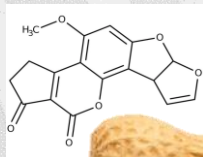


Imagen de uso libre, 2022

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF) se notificó que las autoridades de Alemania realizaron un rechazo de cacahuete para consumo procedente de Argentina, debido a la detección de **Aflatoxina B1**. El riesgo fue calificado como "Grave".

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **36,4 µg/kg - ppb de Aflatoxina B1**, cuando el máximo establecido en Alemania es 20 µg/kg - ppb. La mercancía

fue rechazada y retornada a su lugar de origen.

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 µg/kg-ppb, así como los lineamientos y requisitos sanitarios para el transporte y almacenamiento de los productos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (25 de mayo de 2022). NOTIFICACIÓN 2022.3075 Aflatoxins in peanuts as feed material from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/551696>