



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**04 de octubre de 2022**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de EUA.....	2
Italia: Influencia de la estación y tipo de alimento en la prevalencia de <i>Staphylococcus aureus</i> .....	3
China: Efectividad de las microburbujas de ozono en la eliminación de residuos de plaguicidas en hortalizas.....	4

**DIRECCIÓN EN JEFE****Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de EUA.**

Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Italia detectaron aflatoxinas en pistache procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificaron concentraciones de  $20.8 \pm 2.7 \mu\text{g/Kg}$  de aflatoxina, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Italia es “nulo”.

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

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 EUA ha realizado exportaciones de pistache a México.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

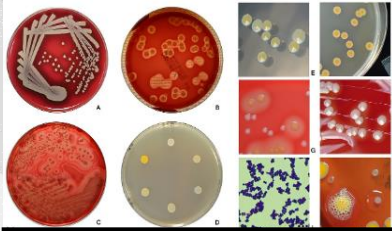
## Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (04 de octubre de 2022). NOTIFICATION 2022.5749. Aflatoxins in pistachios kernels from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/573351>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Italia: Influencia de la estación y tipo de alimento en la prevalencia de *Staphylococcus aureus*.**



*S. aureus*. Imagen de uso libre

Recientemente, investigadores del Instituto Zoonosfiláctico Experimental de Piamonte, Liguria y Valle d'Aosta, y la Universidad del Piamonte Oriental Amedeo Avogadro, publicaron un estudio sobre la influencia de la estacionalidad y el tipo de alimento en la prevalencia de *Staphylococcus aureus*.

Como antecedente, se menciona que *S. aureus* es una bacteria patógena positiva a la coagulasa; y que este microorganismo es de gran interés para la industria alimentaria porque produce enterotoxinas termoestables, que pueden tener graves consecuencias para la salud pública.

Como parte de la metodología, se colectaron 3,604 muestras de productos lácteos y de alimentos listos para el consumo, en supermercados, fábricas y unidades de producción de Italia, durante un período de cinco años (2016-2020). Estas fueron analizadas en laboratorio, y los datos obtenidos fueron sometidos a regresión logística ordinal.

Como resultado, se encontraron 3,255 muestras positivas a *S. aureus*, 52 de las cuales contenían las enterotoxinas. Los análisis estadísticos mostraron que: hubo influencia de la estacionalidad y del tipo de alimento, en el recuento bacteriano; el invierno fue la estación de riesgo más alto para la presencia de la bacteria; los productos lácteos mostraron mayor susceptibilidad a contaminación microbiológica, en comparación con los alimentos listos para consumo; la presencia de toxinas fue mayor durante el mes de octubre, correspondiendo a productos lácteos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Daniela Manila Bianchi, Cristiana Maurella, Christian Lenzi, Massimo Fornasiero, Antonio Barbaro y Lucia Decastelli. (27 de septiembre de 2022). Influence of Season and Food Type on Bacterial and Enterotoxigenic Prevalence of *Staphylococcus aureus*. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/toxins14100671>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### China: Efectividad de las microburbujas de ozono en la eliminación de residuos de plaguicidas en hortalizas.



Imagen: INIA Perú.

Recientemente, investigadores de la Universidad Agrícola de China e Infinitus China Co. Ltd, publicaron un estudio sobre la efectividad del tratamiento con microburbujas de ozono, como técnica de lavado ecológico para la eliminación de residuos de plaguicidas en hortalizas.

Como antecedente, se menciona que es necesario un enfoque simple y eficaz para eliminar residuos de plaguicidas en vegetales, lo que puede incluir métodos físicos y químicos.

El tratamiento con microburbujas de ozono se evaluó para la eliminación de cinco plaguicidas aplicados a tres hortalizas: apio, pakchoi (*Brassica rapa* subsp. *chinensis*) y caupí (*Vigna unguiculata*).

Los resultados mostraron clara eficacia del tratamiento con microburbujas de ozono en el caso del caupí, con tasas de eliminación de los plaguicidas 15 a 47% más altas que las correspondientes al tratamiento con macroburbujas de ozono. Comparativamente, el benzoato de emamectina, insecticida de contacto e ingestión muy soluble en agua, fue el ingrediente activo para el que ocurrieron las mayores tasas de eliminación (65-94%), con respecto al resto de los plaguicidas, lo que los investigadores atribuyen a la estructura de doble enlace de este compuesto.

Finalmente, los investigadores resaltan que el estudio demostró el potencial del tratamiento con microburbujas de ozono en la eliminación de residuos de plaguicidas y para mejorar la inocuidad de los alimentos.

Referencia: Li, X. et al. (4 de octubre de 2022). Accelerated removal of five pesticide residues in three vegetables with ozone microbubbles. Food Chemistry 403 (1): 134386. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134386>