



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**25 de abril de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en semilla de ajonjolí procedente de India.....	2
Unión Europea: Plaguicidas agrícolas sujetos a revisión para renovación, restricción o cancelación de registro.....	3
Canadá: Desarrollo de un sensor colorimétrico para detección de <i>Salmonella</i> spp. en alimentos.....	4



## Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en semilla de ajonjolí procedente de India.



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 Alemania detectaron *Salmonella* spp. en semilla de ajonjolí procedente de India.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el

límite máximo permisible en Alemania es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron detención oficial y rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 México ha realizado importaciones de semilla de ajonjolí procedente de India.

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 microbiológicos.

### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (25 de abril de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.2743. *Salmonella* spp. in sesame seeds from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/608208>

DIRECCIÓN EN JEFE



**Unión Europea: Plaguicidas agrícolas sujetos a revisión para renovación, restricción o cancelación de registro.**



Imagen: <http://npic.orst.edu/reg/laws.html>

Recientemente, el Servicio Agrícola Exterior del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-FAS), emitió una Alerta Temprana sobre Revisión de Plaguicidas en la Unión Europea, enfocada en prevenir obstáculos para las exportaciones de alimentos y productos agrícolas de dicho país.

El documento contiene información acerca de los ingredientes activos bajo revisión por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), destacando las sustancias con renovación, restricción o cancelación de registro.

De acuerdo con la Alerta: 1. Para *Bacillus firmus* I-1582, spiromesifen y *Trichoderma atroviride* (sin. *T. harzianum*) cepa IMI 206040, no se ha presentado solicitud de renovación; 2. Para bispiribac y aceite de citronela, el registro ya caducó; 3. Para metoxifenocida, pinoxaden, ciantraniliprol, Isofetamid y *Bacillus amyloliquefaciens* MBI 600, está programa la revisión periódica; 4. Para captan, oxamil e ipconazole, se ha propuesto (con notificación a la Organización Mundial del Comercio – OMC) cancelación o restricción de uso; 5. Por la no renovación o vencimiento de registro, se proponen (con notificación a la OMC) límites máximos de residuos (LMRs) restrictivos para ciromazina, topamezone, triflumizole, fosfuro de calcio, fosmet, bifenazate, carboxin, diuron y etoxazole, 6. Por las mismas razones del punto anterior, ya se implementan LMRs restrictivos para thiram, bromoxinil, clorsulfuron, clotianidin, tiametoxam, silicato de sodio y aluminio, y triadimenol; 7. Se mantienen los LMRs para metomilo, cyflutrin y beta cyflutrin.

Así mismo, el USDA enumera como ingredientes activos de interés para EUA, para los que ha iniciado o comenzará el proceso de revisión de LMRs en 2023, a: difenoconazol, zoxamida, gamma cyalotrina y clopiralid.

Finalmente, se indica que el USDA espera comentarios de las partes interesadas, sobre este documento y la información que presenta, a fin de que, si se considera útil, se actualice y distribuya trimestralmente.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia: USDA: Foreign Agricultural Service (abril de 2023). Report Number E42023-0012: EU Early Alert - Pesticide Review - March 2023. [https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=EU%20Early%20Alert%20-%20Pesticide%20Review%20-%20March%202023\\_Brussels%20USEU\\_European%20Union\\_E42023-0012.pdf](https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=EU%20Early%20Alert%20-%20Pesticide%20Review%20-%20March%202023_Brussels%20USEU_European%20Union_E42023-0012.pdf)

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Canadá: Desarrollo de un sensor colorimétrico para detección de *Salmonella* spp. en alimentos.



Fuente: New Food

Recientemente, investigadores de la Universidad McMaster (Hamilton, Canadá), publicaron un artículo en el que describen el desarrollo de un sensor colorimétrico, portátil, para la detección rápida de *Salmonella* spp. en alimentos.

Como antecedente, se menciona que el proceso para confirmar la contaminación de alimentos por *Salmonella* spp. generalmente dura varios días, ya que requiere el cultivo de la bacteria y análisis microbiológicos para su identificación. Por lo anterior, los científicos desarrollaron una nueva herramienta de diagnóstico, la cual no requiere estudios de laboratorio ni costosos equipos analíticos.

Según los investigadores, el dispositivo consiste en una sonda de ácidos nucleicos (ADN y ARN), que, al ser escindida por una enzima ribonucleasa H (RNasa H) específica, permite detectar a la especie de *Salmonella* presente en algún alimento, mediante una prueba colorimétrica. Dicha prueba se realiza en un dispositivo que utiliza puntas de pipetas de plástico, cuya pared interna está recubierta con una mezcla de reactivos compuestos por nano-oro y la sonda de ADN-ARN (formando una doble capa); cuando el dispositivo entra en contacto con una muestra, un cambio de color de la solución (a un rojo claro) indica presencia de la bacteria. Al evaluar la especificidad del método, se determinó que este no detecta la presencia de otras bacterias que contienen RNasa H.

Finalmente, se resalta que el dispositivo es menos complejo y más rápido para la detección de *Salmonella* spp., en comparación con otros métodos. Asimismo, los investigadores prevén desarrollar más sondas de ácido nucleico específicas para la detección de otras bacterias patógenas (p. ej. *Escherichia coli*).

#### Referencias:

New Food. (20 de abril de 2023). Scientists develop "rapid" salmonella detector. Recuperado de: <https://www.newfoodmagazine.com/news/191489/scientists-develop-rapid-salmonella-detector/>