



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



01 de agosto de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.....	2
Canadá: Autoridades investigan brote de <i>Cyclospora</i> spp. en las provincias de Ontario, Quebec y Columbia Británica.....	3
Canadá: Establece regulaciones para la importación de lechuga romana del Valle de Salinas, estado de California, EUA.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 20 de julio de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.

Se identificaron concentraciones de 44 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 49 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los

límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de rechazo de frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado, además de un tratamiento (no especificado).

Durante 2023, México ha importado cacahuate de EUA. 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.

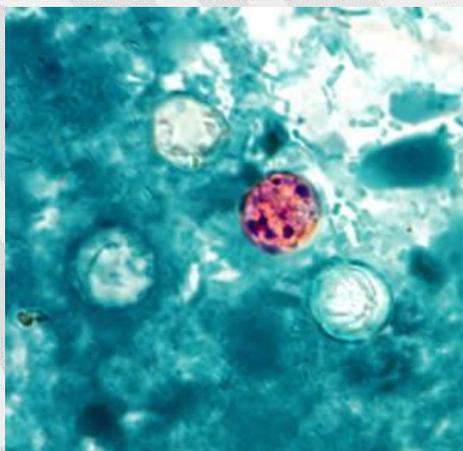
Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (25 de julio de 2023). NOTIFICATION 2023.5009. Aflatoxin in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/625027>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Autoridades investigan brote de *Cyclospora* spp. en las provincias de Ontario, Quebec y Columbia Británica.



Ooquiste de *C. cayetanensis*. Créditos: CDC.

El 1 de agosto de 2023, a través del portal del Programa para el Monitoreo de Enfermedades Emergentes (ProMED), se informó la existencia de 185 casos de personas con infecciones por el parásito *Cyclospora* spp., en tres provincias de Canadá.

Se señala que la Agencia de Salud Pública de Canadá (PHAC) está investigando los casos referidos, de los cuales, 170 (92%) han sido reportados en la provincia de Ontario, 9 en Quebec y 6 en Columbia Británica; estos no se

relacionan con viajes. Se indica que la PHAC está trabajando en coordinación con otras instituciones de salud pública e inocuidad alimentaria de Canadá, para identificar el origen de las infecciones. Se refiere que los casos de ciclosporiasis se han vinculado anteriormente con varios tipos de productos frescos importados, incluyendo ensaladas pre-envasadas, albahaca, cilantro, frutillas, lechuga y chícharo.

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:

ProMED (1 de agosto de 2023). Cyclosporiasis - Canada. <https://promedmail.org/>

<https://outbreaknewstoday.com/canada-reports-nearly-200-non-travel-related-cyclospora-infections-23843/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Establece regulaciones para la importación de lechuga romana del Valle de Salinas, estado de California, EUA.



Fuente: Food Safety News.

A través del portal Food Safety News, el 1 de agosto de 2023 se dio a conocer que la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), comunicó los requisitos temporales para la importación de lechuga romana procedente de cuatro condados del Valle de Salinas (Santa Cruz, Santa Clara, San Benito y Monterey), estado de California, EUA, con la finalidad de mitigar el riesgo por *E. coli* O157:H7.

Como antecedentes, se menciona que la CFIA tomó esta acción derivado de los brotes recurrentes de enfermedades transmitidas por alimentos, relacionadas con la presencia de *Escherichia coli* O157:H7 en lechuga romana importada de EUA.

Según el comunicado, los requisitos aplicables a la importación de lechuga romana y de los productos que la contienen (como ensaladas en bolsa) son: 1. Declarar que el producto no es originario de los condados del Valle de Salinas de California mencionados anteriormente; 2. Enviar un formulario de certificación y resultados de análisis para cada envío, que confirmen que la lechuga romana está libre de *E. coli* O157:H7.

Asimismo, para lechuga romana originaria de los condados anteriormente mencionados, se deben cumplir las siguientes condiciones: A. Por cada envío, se debe presentar un formulario para evaluar las llegadas internacionales y resultados de análisis que demuestren que la lechuga no está contaminada con *E. coli* O157:H7; y B. Presentar un certificado de análisis (emitido por un laboratorio acreditado) por cada producto de lechuga romana incluido en el envío, que muestre resultados negativos para *E. coli* O157:H7.

Finalmente, se indica que los requisitos estarán vigentes del 28 de septiembre al 20 de diciembre de 2023. Y se añade que la CFIA insta a los importadores a cumplir estrictamente con los requerimientos de muestreo, para garantizar la inocuidad de la lechuga romana enviada a Canadá. 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: Food Safety News (01 de agosto de 2023). Canadian Food Safety Agency implements temporary measures to address U.S. romaine lettuce. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/08/canadian-food-safety-agency-implements-temporary-measures-to-address-u-s-romaine-lettuce/>