



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



29 de agosto de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.....	2
Alemania: Detección de <i>Escherichia coli</i> en queso de cabra procedente de Francia.....	3
Internacional: Persistencia y crecimiento de <i>Salmonella</i> spp. y <i>Listeria monocytogenes</i> en mango almacenado.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 24 de agosto de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.

Se identificaron concentraciones de 130 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 150

$\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 8 y 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - 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.

Durante 2023, México ha importado cacahuete 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). (24 de agosto de 2023). NOTIFICATION 2023.5731. Aflatoxin in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/629786>

DIRECCIÓN EN JEFE

 **Alemania: Detección de *Escherichia coli* en queso de cabra procedente de Francia.**



Imagen de uso libre

El 25 de agosto de 2023, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Alemania, fue detectada *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), en queso elaborado con leche de cabra.

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 alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se indica que el producto potencialmente contaminado también se distribuyó en Suiza. La medida adoptada fue el retiro del mismo, del mercado.

En 2022, México importó diferentes tipos de queso de Francia. Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (25 de agosto de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.5769. Shigatoxin-producing *Escherichia coli* (STEC) in goat cheese from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/629804>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: Persistencia y crecimiento de *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* en mango almacenado.



Imagen: <https://www.freshplaza.es/>

El 25 de agosto de 2023, investigadores de distintas instituciones de EUA y Turquía, publicaron un estudio en el que evaluaron la persistencia y crecimiento de las bacterias patógenas *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes*, en frutos de mango, durante el almacenamiento.

Como antecedente, se menciona que el mango importado se ha relacionado frecuentemente con brotes de salmonelosis. Por ello, se evaluó la persistencia y cinética de crecimiento de ambas bacterias, en la superficie intacta de frutos enteros de mango 'Ataulfo', 'Kent' y 'Tommy Atkins' almacenados a tres temperaturas diferentes; en el caso de *L. monocytogenes*, la evaluación también se efectuó en frutos de 'Tommy Atkins' recién cortados.

Como parte de la metodología, los mangos fueron inoculados con una mezcla de cepas bacterianas resistentes a la rifampicina; los frutos tratados se almacenaron a 12, 20 o 30 ± 2 °C y se muestrearon durante 28 días. Los resultados mostraron incrementos en las poblaciones de *Salmonella* spp. en mango Kent, los cuales fueron de significativamente mayores a 20 y 30 °C; similarmente, estas disminuyeron en 'Tommy Atkins' y 'Ataulfo', a temperatura de 12°C. En el caso de *L. monocytogenes*, las poblaciones disminuyeron en mangos enteros y recién cortados, independientemente de la temperatura y el período de almacenamiento.

Finalmente, se destaca que la inocuidad durante el almacenamiento debe ser la máxima prioridad durante el almacenamiento de frutas tropicales.

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

Referencia:

Saha, J. (25 de agosto de 2023). Fate and Growth Kinetics of Salmonella and Listeria monocytogenes on Mangoes during Storage. Journal of Food Protection. <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2023.100151>