



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



28 de diciembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Alemania: Detección de residuos de plaguicidas en comino molido procedente de Turquía..... 2

EUA: Prevalencia de ocratoxina A en pistache, e identificación de agentes causantes de contaminación..... 3

Reino Unido: Retiro de queso por posible contaminación con *Escherichia coli*.4

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de residuos de plaguicidas en comino molido procedente de Turquía.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 20 de diciembre de 2023, se notificó, con base en un control oficial en el mercado, fueron detectados residuos de alcaloides de pirrolizidina, acetamiprid, clorpirifos, clotianidin, ditiocarbamatos y tricloclazol, en comino molido procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 711 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de alcaloides de pirrolizidina, 0.94 mg/kg - ppm de acetamiprid, 0.32 mg/kg - ppm de clorpirifos, 0.13 mg/kg - ppm de clotianidin, 2.7 mg/kg - ppm de ditiocarbamatos y 0.23 mg/kg - ppm de tricicloclazol, cuando los límites máximos permisibles en Alemania son de 400 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, 0.05, 0.01, 0.050, 0.10 y 0.050 mg/kg - ppm, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Durante 2023, México ha importado comino molido de Turquía. En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de arroz de India. Cabe señalar que en el país 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (20 de diciembre de 2023). NOTIFICATION 2023.8796 Pyrrolizidine alkaloids, chlorpyrifos, acetamiprid, clothianidin, dithiocarbamates and tricyclazole in ground cumin from Turkey, via France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/653032>

**EUA: Prevalencia de ocratoxina A en pistache, e identificación de agentes causantes de contaminación.**

Imagen de uso libre.

El 19 de diciembre de 2023, investigadores de la Universidad de California - División de Agricultura y Recursos Naturales (UC ANR), publicaron un estudio donde se examinó la prevalencia de ocratoxina A en pistache nacional e identificaron los agentes causantes de contaminación.

Como antecedente, se menciona que la ocratoxina A es una micotoxina producida por varias especies de hongos de los géneros *Penicillium* y *Aspergillus*, que contamina varios cultivos, entre ellos el pistache.

Se precisa que, para el desarrollo del estudio, los investigadores recolectaron muestras de hojas, semillas y tierra de 14 huertos de pistache ubicados en California, a partir de las cuales se realizó aislamiento del fitopatógeno, para su análisis filogenético.

Como resultado, de 809 muestras, se detectó ocratoxina A en un 20% y 18% superó el límite máximo permisible (LMR) en la Unión Europea de 5 µg/kg - ppb. Los hongos potencialmente responsables de la contaminación por ocratoxina A fueron las especies: *A. tubingensis*, *A. ochraceus*, *A. melleus*, *A. bridgeri* y *A. westerdijkiae*. La especie *A. westerdijkiae* produjo los niveles más altos de ocratoxina A en pistaches inoculados (47 µg/g - ppb), seguido de *A. ochraceus* (9.6 µg/g - ppb), *A. tubingensis* (3.8 µg/kg - ppb) y *A. melleus* (3.3 µg/g - ppb). Se resalta que *A. bridgeri* no produjo ocratoxinas.

Durante 2023, EUA ha exportado pistaches a México. Cabe señalar que en el país 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.

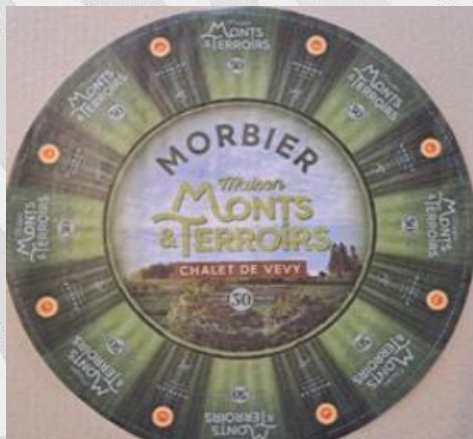
Referencia:

APS Publications (19 de diciembre de 2023). Ochratoxin A contamination of California pistachios and identification of causal agents. Recuperado de: <https://apsjournals.apsnet.org/doi/10.1094/PDIS-06-23-1233-RE>

DIRECCIÓN EN JEFE



Reino Unido: Retiro de queso por posible contaminación con *Escherichia coli*.



Etiqueta de los productos. Fuente: FSA

El 25 de diciembre de 2023, la Agencia de Normas Alimentarias (FSA) de Reino Unido, comunicó que la empresa Route Des Terroirs está retirando del mercado queso de leche cruda de vaca, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC).

Los quesos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: Marca: Maison Monts & Terroirs, “Morbier Maison Monts & Terroirs Chalet De Vevy”, en presentación de 7

kg, sello sanitario: FR 39.558.002 CE, con fecha de caducidad hasta el 24 de enero de 2024.

Finalmente, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Agencia de Normas Alimentarias (FSA). (25 de diciembre de 2023). Route des Terroirs recalls Morbier Maison Monts & Terroirs Chalet De Vevy Cheese because of contamination with *E. Coli* Recuperado de: <https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-49-2023-update-1>