



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**02 de enero de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.....	2
EUA: Caracterización de <i>E. coli</i> O157:H7 en lechuga romana durante el almacenamiento en frío post cosecha.....	3
Australia: FSANZ realizará una evaluación para modificar las normas de irradiación de alimentos. ....	4

## DIRECCIÓN EN JEFE



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

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó una concentración de 2.3  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de

aflatoxinas B1, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 2  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb.

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

Según el comunicado, las Autoridades de Países Bajos realizaron tratamiento físico al cargamento.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 EUA ha realizado exportaciones de cacahuete 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). (27 de diciembre de 2022). NOTIFICATION 2023.0025. Aflatoxin B1 in Groundnut Kernels from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/588459>

DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Caracterización de *E. coli* O157:H7 en lechuga romana durante el almacenamiento en frío post cosecha.**



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, investigadores de la Universidad Estatal de Michigan (MSU), publicaron un estudio mediante el cual esperan caracterizar los cambios que experimenta *E. coli* O157:H7 en la lechuga romana durante el almacenamiento en frío postcosecha.

Según el comunicado, el proyecto se titula “Cuantificación del riesgo asociado con los cambios en la fisiología de EHEC durante las etapas antes de de preprocesamiento posteriores a la cosecha de la producción de hojas verdes”, el cual fue financiado por el Center for Produce Safety, y su objetivo es desarrollar una herramienta en línea de fácil acceso que la industria pueda usar para identificar prácticas que reduzcan los riesgos de transmisión de *E. coli* O157:H7 a través del proceso enfriamiento de lechuga romana.

Según la metodología, los investigadores realizaron revisión de literatura, recopilación de datos de temperatura de cosecha de la industria y realización de experimentos a escala de laboratorio con lechuga inoculada sometida a cosecha y enfriamiento simulados para medir los cambios de tolerancia al estrés y virulencia en *E. coli* O157:H7. Por lo que, como parte del proyecto, los investigadores examinarán si el almacenamiento en frío afecta la transición persistente y el estado de latencia.

Según los resultados, cuando *E. coli* O157:H7 está bajo estrés, puede pasar a un estado persistente o viable no cultivable (VBNC), en el cual las células no se pueden reproducir. Sin embargo, las células en este estado no se pueden cultivar en un medio de agar, lo que impide los métodos de detección de uso común.

Finalmente, se indica que, los resultados de la investigación se utilizarán para ayudar a llenar los vacíos del modelo de evaluación de riesgos, que se centrará en las prácticas para reducir el riesgo de *E. coli* O157:H7 durante la ventana entre la cosecha de lechuga romana y antes de su procesamiento.

Referencia:

Food Safety News. (01 de enero 2023. Project examines *E. coli*'s viability during romaine post-harvest cooling. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/01/project-examines-e-colis-viability-during-romaine-post-harvest-cooling/>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Australia: FSANZ realizará una evaluación para modificar las normas de irradiación de alimentos.**



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) realizará una evaluación para modificar las normas de irradiación de alimentos en Australia.

Como antecedente, se menciona que los productos frescos, excepto las

legumbres secas, las legumbres, las nueces y las semillas, se pueden tratar con irradiación para matar los patógenos que causan enfermedades transmitidas por los alimentos.

Según el comunicado, la solicitud fue realizada por la empresa Steritech, en la cual se busca aumentar el nivel de energía máximo permitido de las máquinas generadoras de rayos X para irradiar alimentos de 5 a 7.5 megaelectronvoltios (MeV) siempre que el objetivo de rayos X sea de tantalio u oro. Asimismo, una de las razones para el cambio es aumentar la eficiencia de la irradiación de alimentos y reducir la dependencia del isótopo radiactivo cobalto-60.

La propuesta precisa que si se operara a 7.5 MeV en lugar de 5 MeV, habría una disminución en el tiempo de procesamiento y un mayor rendimiento; además de tiempos de respuesta más rápidos y mayor uniformidad de dosis en los alimentos; asimismo que el cambio se traducirá en un aumento de la tasa de procesamiento de radiación de 12 pallets por hora a 17 o 18 pallets por hora.

Finalmente, se indica que, países como Estados Unidos, Canadá, Indonesia, India y Corea ya elevaron la energía máxima permitida para la producción de rayos X a 7.5 MeV.

Referencia:

Food Safety News. (02 de enero 2023). Australia to consider change to food irradiation rules. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/01/australia-to-consider-change-to-food-irradiation-rules/>