



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



04 de enero de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA actualiza su código alimentario y lo pone a disposición de las jurisdicciones de gobiernos locales, estatales y federal..... 2

Italia: Nuevo compuesto de ácido orgánico contra patógenos comunes transmitidos por los alimentos..... 3

Italia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano seco procedente de Turquía..... 4

Bélgica: Detección de aflatoxinas en nuez moscada procedente de Indonesia. 5



EUA: La FDA actualiza su código alimentario y lo pone a disposición de las jurisdicciones de gobiernos locales, estatales y federal.



Imagen: Foos Safety News.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) publicó la 10ª edición de su Código Alimentario (CA10), con el objetivo de que sirva como modelo para las jurisdicciones de gobiernos locales, estatales y federal, encargadas de garantizar la inocuidad de los alimentos en ese país.

Como antecedente, se menciona que el CA10 refleja los aportes de los funcionarios reguladores, industria, academia y consumidores, derivados de la reunión bienal de la Conferencia para la Protección de los Alimentos (CFP), realizada en 2021.

El comunicado señala que el CA10 contiene recomendaciones para generar un sistema uniforme de disposiciones, que aborden la inocuidad y protección de los alimentos ofrecidos en el comercio minorista y en el servicio de alimentos. Se precisa que los beneficios asociados con la adopción completa y generalizada del Código Alimentario 2022, tales como estatutos, códigos y ordenanzas, incluyen: 1. Reducción del riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), protegiendo así a consumidores e industria de consecuencias potencialmente devastadoras para la salud y sus finanzas; 2. Uniformidad de las normas enfocadas en la inocuidad alimentaria de productos comercializados al menudeo, lo que reduce su complejidad y garantiza un mayor cumplimiento de las mismas; 3. Eliminación de procesos redundantes para establecer criterios de inocuidad alimentaria; y 4. Un enfoque más estandarizado para las inspecciones y auditorías de los establecimientos que comercializan alimentos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC); y otras que coadyuvan, como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: U.S. Food and Drug Administration (FDA) (4 enero de 2022). 2022 Food Code. <https://www.fda.gov/media/164194/download>
<https://www.fda.gov/food/fda-food-code/summary-changes-2022-fda-food-code>
<https://www.foodsafetynews.com/2023/01/states-get-a-new-model-food-code-from-fda/>



Italia: Nuevo compuesto de ácido orgánico contra patógenos comunes transmitidos por los alimentos.



Fuente: Food Safety Magazine

Recientemente, investigadores de la Universidad de Campania “Luigi Vanvitelli” y la Universidad de Salerno, publicaron un estudio sobre la eficacia de un nuevo compuesto (sal del ácido tetrapotásico iminodisuccínico – IDSK) contra patógenos comunes transmitidos por alimentos.

Como antecedente, se menciona que los desinfectantes tradicionales a menudo no son suficientes para evitar la propagación de patógenos en los alimentos; por lo tanto, las estrategias innovadoras para la descontaminación son cruciales.

Como parte de la metodología, los investigadores sintetizaron IDSK a partir de anhídrido maleico, caracterizándolo mediante espectroscopía de resonancia magnética nuclear, análisis termogravimétrico y espectroscopia infrarroja transformada Fourier. La actividad antibacteriana se evaluó a través del método de microdilución en caldo y ensayos de tiempo de eliminación de *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enterica*, *Enterococcus faecalis* y *Pseudomonas aeruginosa*. También se estudió la actividad de erradicación de la biomasa de biopelículas bacterianas, mediante un ensayo de tinción con cristal violeta.

Los resultados mostraron que la concentración inhibitoria mínima de IDSK fue de 0.25 M para todas las cepas probadas, ejerciendo acción bacteriostática. IDSK también redujo la biomasa de las biopelículas de forma dependiente de la dosis, alcanzando tasas de eliminación de alrededor del 50%, a dosis de 0.25 M.

Finalmente, los investigadores resaltan que las ventajas de utilizar este innovador compuesto no se limitan a su eficacia desinfectante; también incluyen su alta biodegradabilidad y su síntesis de forma sostenible, por lo que podría representar un desinfectante innovador de gran utilidad en el procesamiento de alimentos, coadyuvando a mejorar la calidad de estos y a propiciar condiciones de trabajo más seguras para los trabajadores.

Referencias:

Verónica Folliero, et al. (09 de diciembre de 2022). Deployment of a Novel Organic Acid Compound Disinfectant against Common Foodborne Pathogens. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/toxics10120768>

<https://www.food-safety.com/articles/8248-sustainable-organic-acid-an-effective-disinfectant-against-foodborne-pathogens-biofilm>



Italia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano seco procedente de Turquía.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó, con base en un control fronterizo, que las autoridades de Italia detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs), en orégano seco procedente de Turquía.

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

Los PAs son toxinas naturales, producto del metabolismo secundario de las plantas, que sirven a estas como mecanismo de defensa frente a herbívoros. Son compuestos potencialmente tóxicos para el ser humano, con efectos en diversos grados de daño hepático y enfermedad venoclusiva.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de orégano procedente de Turquía.

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). (04 de enero de 2023). NOTIFICATION 2023.0068. Pyrrolizidine alkaloids in oregano Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/589300>

**Bélgica: Detección de aflatoxinas en nuez moscada procedente de Indonesia.**

Imaen 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 Bélgica detectaron aflatoxinas en nuez moscada procedente de Indonesia.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificaron concentraciones de 14 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 19 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Bélgica son de 5 y 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente.

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

Finalmente, se menciona que las autoridades de Bélgica rechazarán o destruirán el cargamento.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Indonesia ha realizado exportaciones de nuez moscada 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). (04 de enero de 2022). NOTIFICATION 2023.0060. Aflatoxins in whole nutmeg from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/588993>