



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



03 de febrero de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Taiwán: Evaluación del riesgo de seguridad alimentaria en la entrega de alimentos en línea durante la pandemia de COVID-19.....	2
Suecia: Detección de óxido de etileno en canela molida procedente de India..	3
Internacional: Comportamiento epidemiológico de <i>Salmonella</i> spp. en alimentos de origen vegetal por región intercontinental.....	4



Taiwán: Evaluación del riesgo de seguridad alimentaria en la entrega de alimentos en línea durante la pandemia de COVID-19.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que investigadores de la Red Mundial de Universidades publicaron un estudio donde se evaluó el riesgo de seguridad alimentaria en la entrega de alimentos en línea, durante la pandemia de COVID-19 en Taiwán.

Como antecedente, se menciona que la pandemia de COVID-19 ha visto un aumento dramático en la demanda de servicios de entrega de alimentos en línea, desde comestibles hasta comidas cocinadas en todo el mundo.

Los investigadores realizaron un estudio transversal con datos sobre las características demográficas, hábitos en torno al uso de los servicios de entrega de alimentos en línea y alfabetización en seguridad alimentaria de 367 consumidores y 122 repartidores.

Los resultados muestran que la razón principal para el uso de plataformas de entrega de alimentos en línea era la conveniencia, seguido de la reducción del riesgo de contraer COVID-19 y las atractivas ofertas y descuentos. También encontraron que los alimentos pedidos con mayor frecuencia eran arroz o fideos cocidos calientes, bebidas y carne cocida caliente. Referente a la alfabetización, se encontró que es muy buena, pero es necesario fortalecerla sobre la temperatura de la comida recibida y la temperatura de registro de los alimentos. Además, a partir de los datos del personal de entrega de alimentos, los investigadores encontraron que alrededor del 30 por ciento de ellos realizaban entre 16 y 20 entregas al día.

Finalmente, los investigadores utilizaron la información para hacer algunas recomendaciones para comunicar el riesgo de seguridad alimentaria de los servicios de entrega de alimentos en línea, tales como: incorporación de equipos de control de temperatura dentro de sus cajas de entrega o proporcionar un termómetro para verificar la temperatura de la comida; separar las comidas frías y calientes dentro de la caja de entrega con un separador; y mejorar la calidad del empaque a prueba de fugas.

Referencia: Food Safety News. (02 de febrero de 2023). Evaluating the food safety risk of online food delivery during the pandemic. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/02/evaluating-the-food-safety-risk-of-online-food-delivery-during-the-pandemic/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Suecia: Detección de óxido de etileno en canela molida procedente de India.



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 Suecia detectaron óxido de etileno en canela molida procedente de India.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 25.7

mg/kg - ppm de óxido de etileno, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Suecia es de 0.1 mg/kg - ppm.

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

El óxido de etileno es un gas inflamable utilizado en la síntesis de otros compuestos químicos y materiales, en la esterilización de equipos médicos y, en algunos países extracomunitarios, para controlar insectos en ciertos productos agrícolas almacenados, como frutos secos y especias.

Finalmente, se menciona que las autoridades de Suecia realizaron retención oficial del producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante el 2022 México ha realizado importaciones de canela molida procedentes de India.

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 peligros químicos, como los gases corrosivos.

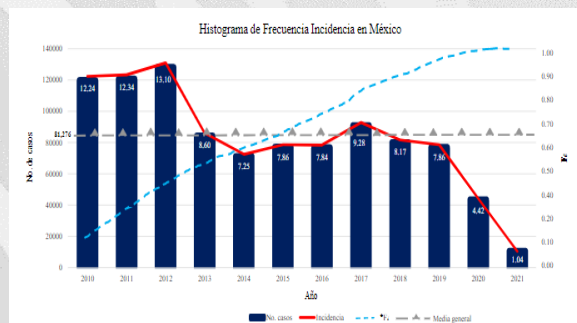
Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (02 de febrero de 2023). NOTIFICATION 2023.0770. Cinnamon powder from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/594003>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: Comportamiento epidemiológico de *Salmonella* spp. en alimentos de origen vegetal por región intercontinental.



Fuente: M.T. Berrocal Martínez, et al. 2023

Recientemente, investigadores de la Universidad Autónoma Metropolitana, publicaron un estudio sobre el comportamiento epidemiológico de *Salmonella* spp. en alimentos de origen vegetal por región intercontinental.

A manera de antecedente, se menciona que los brotes epidemiológicos causados

por Enfermedades Transmitidas por Alimentos en humanos, pueden ser provocadas por consumo de alimentos de origen vegetal contaminados con bacterias patógenas, transmitidas durante la producción primaria hasta la cosecha, debido al uso incorrecto del agua para riego, contaminación cruzada durante prácticas de cosecha, proceso de lavado de vegetales después de la cosecha y manipulación de alimentos en empaque, embalaje, transporte y vida de anaquel.

A manera de metodología, los investigadores recopilaron información de brotes relacionados con *Salmonella* spp. en países de África, Europa y América del Norte, con la cual representaron el comportamiento epidemiológico y los serotipos específicos de la bacteria, en alimentos de origen vegetal por estado, país y región intercontinental a través de histogramas.

Como resultados, el estudio reveló que el comportamiento epidemiológico de *Salmonella* enterica en alimentos de origen vegetal mostró la mayor prevalencia (49.9%) en la región de África del Norte. Además, en el continente europeo, aumentó el estatus epidemiológico de *Salmonella* sp. en 2015. Asimismo, en 2021, las entidades federativas de EUA y México mostraron disminución radical en la curva epidemiológica. Entre las regiones de África, Europa y América del Norte, el comportamiento epidemiológico de *Salmonella* sp. en alimentos de origen vegetal presentó incidencias de 4.08, 30.82 y 65.1% respectivamente, debido al consumo de alimentos contaminados de origen vegetal.

Referencia: M.T. Berrocal Martínez, et al. (febrero de 2023). Comportamiento epidemiológico de *Salmonella* sp. en alimentos de origen vegetal por región intercontinental. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas. Recuperado de: <http://cienciasagricolas.inifap.gob.mx/index.php/agricolas/article/view/2966/5534>