



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**04 de julio de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Polonia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Nicaragua. .... 2

EUA: La FDA proporciona actualizaciones del plan de acción contra *Cyclospora* spp..... 3

México: Estudio sobre la inocuidad del queso fresco no pasteurizado, en Sinaloa.  
..... 4

**DIRECCIÓN EN JEFE**

**Polonia: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Nicaragua.**



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 3 de julio de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Polonia detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Nicaragua.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 5.57+/-1.5 y 6.47+/- 1.75  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y 5.9+/-1.57 y 6.86+/-1.83 de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Polonia son de 2 y 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado, además se realizó tratamiento físico (clarificación).

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2023 Nicaragua ha realizado exportaciones de cacahuate 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). (03 de julio de 2023). NOTIFICATION 2023.4456. Aflatoxins above maximum level in groundnuts from Nicaragua. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/620506>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: La FDA proporciona actualizaciones del plan de acción contra *Cyclospora* spp.**



A través del portal Food Safety Magazine, el 30 de junio de 2023 se comunicó que la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) ha proporcionado actualizaciones del Plan de Acción para la Investigación, Respuesta y Prevención de Brotes de *Cyclospora* spp. (CPRRAP).

Como antecedente, se menciona que el CPRRAP, desarrollado por el Grupo de trabajo de *Cyclospora* y publicado por la FDA en 2021, detalla la estrategia de la FDA para reducir la cantidad de infecciones vinculadas con dicha bacteria en EUA.

Según el comunicado, el plan de acción actualizado incluye estrategias mejoradas, un informe sobre los logros y nuevas acciones, tales como: a) Desarrollo de un nuevo método para el diagnóstico de *C. cayetanensis* (incluyendo uno automatizado) que permitirán detectar el parásito en muestras de productos agrícolas, suelo y agua, aun cuando los niveles del mismo sean bajos; b) Reuniones mensuales con las partes interesadas, para abordar temas de inocuidad alimentaria, avances en investigación e intercambio de datos; c) Asistencia técnica en investigaciones sobre el control de *C. cayetanensis*, en productos agrícolas y en el ambiente; y d) Ampliación de la capacidad de laboratorios para realizar pruebas de *C. cayetanensis*, a través de la Alianza para la Inocuidad de los Alimentos con México.

Finalmente, se indica que el CPRRAP se está asociando con partes interesadas de la industria, la academia y los gobiernos estatales e internacionales, para apoyar los esfuerzos de prevención e investigación de *C. cayetanensis*.

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

Referencia: Food Safety Magazine (30 de junio de 2023). FDA Provides Updates on *Cyclospora* Action Plan Efforts. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8714-fda-provides-updates-on-cyclospora-action-plan-efforts>



## México: Estudio sobre la inocuidad del queso fresco no pasteurizado, en Sinaloa.



Imagen: <https://lineadirectaportal.com>

En la Revista Alimentos Ciencia e Ingeniería (número de junio de 2023), investigadores de tres universidades de México (Politécnica del Valle de Évora, Autónoma de Sinaloa y Autónoma de Baja California) publicaron un estudio para determinar la inocuidad del queso fresco, no pasteurizado.

Como antecedente, se menciona que el queso fresco es de gran importancia en varias comunidades de Sinaloa, como alimento básico y por los ingresos que genera para quienes lo comercializan.

Como parte del estudio, se colectaron 15, 20, 10 y 15 muestras de queso de los municipios de Mazatlán, Culiacán, Guasave y Los Mochis, respectivamente. Estas fueron sometidas a análisis microbiológico, cuantificándose las bacterias patógenas *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y *Salmonella* spp., con base en la Norma Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014. Como resultado, en 97% de las muestras se detectó *E. coli*, en 57% *S. aureus* y en 13% *Salmonella* spp. por encima de los valores de referencia.

Finalmente, se destaca que la presencia de microorganismos indicadores representa un factor de riesgo para adquirir enfermedades transmitidas por alimentos, y evidencia la necesidad de mejorar las prácticas higiénicas en el procesamiento primario del queso, en Sinaloa.

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: Reyes Tapia, H. et al. (julio de 2023). Determination of the sanitary quality of unpasteurized fresh cheeses for human consumption in Sinaloa, Mexico. Revista Alimentos Ciencia e Ingeniería vol. 30 No. 1. Recuperado de: <https://revistas.uta.edu.ec/erevista/index.php/aci/article/view/1973>