



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**7 de junio de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Francia: Detección de *Listeria monocytogenes*, en queso de leche cruda..... 2

Hong Kong: Suspende importación de productos avícolas de Chile y Alemania, por riesgo de contaminación con el virus de la influenza aviar. .... 3

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.  
..... 4

Unión Europea: Investigadores desarrollan sistema de alerta temprana para detección de micotoxinas en cereales ..... 5



DIRECCIÓN EN JEFE

**Francia: Detección de *Listeria monocytogenes*, en queso de leche cruda.**



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 7 de junio de 2023 se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Francia, se detectó *Listeria monocytogenes* en queso de leche cruda.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Francia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Se indica que el producto potencialmente contaminado (queso de leche cruda Saint Nectaire) también se distribuyó en Italia. La medida adoptada fue el retiro los productos distribuidos para venta y los que se encontraban al interior de la compañía.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México realizó importaciones de diferentes tipos de queso procedentes de Francia.

Cabe señalar que en México 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (07 de junio de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.3795. *Listeria* detected on Saint Nectaire cheese from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/614780>

DIRECCIÓN EN JEFE



**Hong Kong: Suspende importación de productos avícolas de Chile y Alemania, por riesgo de contaminación con el virus de la influenza aviar.**



Imagen: <https://www.agenciasinc.es>

El 7 de junio de 2023, el Centro de Inocuidad Alimentaria (CSA) del Departamento de Higiene Alimentaria y Ambiental (FEHD) de Hong Kong, informa que suspende la importación de productos avícolas de algunas zonas de Chile y Alemania, por su riesgo de contaminación con el virus de la influenza aviar H5N1 altamente patógena.

El comunicado señala que, considerando las notificaciones del Servicio Agrícola y Ganadero de Chile (SAG) y de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), sobre brotes de influenza aviar H5N1 altamente patógena en la Provincia de Melipilla, de la Región Metropolitana de Santiago, en Chile, y en el Distrito de Ratisbona, del Estado de Bayern, en Alemania, el CSA ha dado instrucciones a los comerciantes de Hong Kong para que, con efecto inmediato, suspendan la importación de carne y otros productos de aves de corral (incluido el huevo), procedentes de las zonas mencionadas, a fin de proteger la salud de los consumidores de los mismos, en Hong Kong.

Así mismo, se precisa que las autoridades sanitarias de Hong Kong y de Chile han establecido un protocolo para la importación de aves de corral de este último país, pero no cuentan con uno equivalente para el caso de huevo. Y se refiere que, conforme a información estadística, Hong Kong no importó carne de aves de corral de Chile y Alemania durante el primer trimestre de 2023.

Finalmente, se resalta que el CSA mantiene contacto con las autoridades chilenas y alemanas, para dar seguimiento a la situación descrita; además, monitoreará puntualmente la información sobre brotes de influenza aviar, emitida por la OMSA y otras instancias, a fin de tomar las medidas apropiadas.

Cabe señalar que, en México, 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: Food and Environmental Hygiene Department (FEHD) (7 de junio de 2023). Import of poultry meat and products from areas in Chile and Germany suspended. [https://www.fehd.gov.hk/english/news/details/20230607\\_10359.html](https://www.fehd.gov.hk/english/news/details/20230607_10359.html)

## DIRECCIÓN EN JEFE

### **Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.**



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 7 de junio de 2023 se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Países Bajos, se detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de 2.3 y 2.7  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb

de aflatoxinas B1, cuando el límite máximo de residuos permisible en Países Bajos es de 0.5  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb.

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

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Argentina realizó 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). (07 de junio de 2023). NOTIFICATION 2023.3813. Aflatoxin B1 in groundnuts from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/615103>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Unión Europea: Investigadores desarrollan sistema de alerta temprana para detección de micotoxinas en cereales.**



Fuente: Food Safety Magazine

A través del portal Food Safety Magazine, el 6 de junio de 2023 se comunicó que, investigadores de la Universidad de Wageningen, están desarrollando un sistema de alerta temprana para la detección de micotoxinas en cereales, en Europa.

El proyecto referido, denominado “Alerta temprana de micotoxinas en la

cadena europea de suministro de cereales, utilizando aprendizaje automático y macrodatos”, tiene como objetivo determinar el riesgo de presencia de micotoxinas desde el inicio del ciclo de producción, a fin de controlar oportunamente la contaminación por estas. El trabajo se enfoca en los cultivos del territorio europeo y tendrá una duración de 4 años.

Se precisa que los investigadores están utilizando macrodatos, aprendizaje automático y modelos de predicción (nuevos y existentes), para desarrollar la herramienta de alerta temprana, la cual permitirá a comerciantes, productores de alimentos y piensos, agencias gubernamentales y agricultores, predecir la ocurrencia de altos niveles de micotoxinas, además de ofrecer recomendaciones para su control (p. ej. pruebas adicionales y aislamiento de lotes contaminados).

Finalmente, se menciona que el proyecto se desarrolla en colaboración con Investigación de Inocuidad Alimentaria de Wageningen, la Real Asociación Neerlandesa de Comercio de Granos y Piensos, y las compañías SGS, Cargill, Alltech y GMP+International.

Referencia:

Food Safety Magazine. (06 de junio de 2023). Effort to Develop Early Mycotoxin Warning System for European Cereal Grains Underway. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8646-effort-to-develop-early-mycotoxin-warning-system-for-european-cereal-grains-underway>  
<https://research.wur.nl/en/projects/early-warning-of-mycotoxins-in-european-grain-supply-chain-using->