



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



21 de junio de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Grecia: Detección de aflatoxinas en nuez procedente de Bolivia.....	2
EUA: USDA inicia proyecto para reducir infecciones por <i>Salmonella</i> spp. en humanos, asociadas con aves de corral.....	3
Unión Europea: Publica informe sobre notificaciones de contaminantes; con énfasis en residuos de plaguicidas.....	4



Grecia: Detección de aflatoxinas en nuez procedente de Bolivia.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 21 de junio de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Grecia detectaron aflatoxinas en nuez de Brasil, procedente de Bolivia.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron concentraciones de $80.3 \pm 18.5 \mu\text{g/kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y $167 \pm 26.5 \mu\text{g/kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Grecia son de 5 y 10 $\mu\text{g/kg}$ - 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.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Bolivia realizó exportaciones de nuez de Brasil 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). (21 de junio de 2023). NOTIFICATION 2023.4169. Aflatoxins in brazilian nuts from Bolivia. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/617687>



EUA: USDA inicia proyecto para reducir infecciones por *Salmonella* spp. en humanos, asociadas con aves de corral.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 21 de junio de 2023, se dio a conocer que el Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-ARS) inició un proyecto para reducir infecciones en humanos por *Salmonella* spp., asociadas con aves de corral, en ese país.

El comunicado señala que el proyecto, denominado “*Salmonella* Grand Challenge”, tiene como objetivo integrar la investigación sobre el tema referido, a fin de ampliar la comprensión sobre los riesgos que representa, para la salud humana, la contaminación de productos avícolas por la bacteria patógena.

Se menciona que el proyecto contará con la participación de científicos del USDA-ARS, distintas universidades y la industria alimentaria, y que en el mismo buscará la coordinación continua con el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del USDA, para desarrollar una estrategia más eficaz en la reducción de las infecciones humanas por *Salmonella* spp. Así mismo, se indica que el equipo de investigación generará conjuntos de datos unificados, administrados con herramientas de aprendizaje automático, lo que agilizará el proceso de análisis e integración de resultados, permitiendo desarrollar modelos predictivos precisos y crear herramientas de monitoreo diseñadas específicamente para productores avícolas.

Finalmente, se resalta que los investigadores buscan contribuir con el objetivo de reducir los casos de salmonelosis en un 25% bajo el principio *Healthy People 2030* (política de promoción de la salud y prevención de enfermedades en EUA),

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; 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 News. (21 de junio de 2023). USDA launches Salmonella Grand Challenge. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/06/usda-launches-salmonella-grand-challenge/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Publica informe sobre notificaciones de contaminantes; con énfasis en residuos de plaguicidas.



Imagen: <https://food.ec.europa.eu>

El 20 de junio de 2023, a través de portal Food Safety África, se dio a conocer que el informe anual del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF), de la Unión Europea (UE), muestra un incremento en las notificaciones de contaminantes, sobresaliendo los residuos de plaguicidas.

El informe precisa que, en 2022, hubo un total de 4, 361 notificaciones a través de

RASFF, siendo los residuos de plaguicidas el tipo de peligro más frecuente (990 notificaciones), resaltándose que tales cantidades siguen siendo altas, pese que disminuyeron con respecto al año anterior; las frutas y hortalizas continúan siendo la categoría de productos más afectada (594 notificaciones). En segundo lugar, se ubicaron los microorganismos patógenos (857 notificaciones), principalmente *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli*; las categorías de alimentos más afectados, en este caso, fueron: carne de aves de corral, frutos secos y semillas. Otros peligros relevantes incluyeron a las micotoxinas (485 notificaciones). También sobresalió la contaminación a través de materiales en contacto con alimentos (219 notificaciones), asociada principalmente con aminas aromáticas y formaldehído.

Finalmente, se destaca que: las notificaciones de seguimiento ascendieron a casi 15,000, lo que indica esfuerzos continuos de vigilancia y respuesta; Alemania y Países Bajos fueron los países más activos de la UE en la notificación y seguimiento de casos en RASFF; Bulgaria fue el principal notificante de detecciones de contaminación por residuos de plaguicidas; y España encabezó las notificaciones relacionadas con materiales en contacto con 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 en la producción y procesamiento primario.

Referencias: Food Safety Áfricas (20 de junio de 2023). EU reports surge in food safety notifications, highlighting pesticide residues, fraud concerns. <https://www.foodsafetyafrica.net/eu-reports-surge-in-food-safety-notifications-highlighting-pesticide-residues-fraud-concerns/>

https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/4341177/residuos-pesticidas-notificacion-riesgo-alimentario-habitual-europa-2022?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter%20%3Ca%20href=

https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-07/acn_annual-report_2021-final.pdf