



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**6 de septiembre de 2023**





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.	2
Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.	3
EUA: Investigadores desarrollan modelo basado en sensores para mitigar <i>Salmonella</i> spp. en toda la cadena de suministro avícola.	4



## 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 30 de agosto de 2023 se notificó que, con base en un control oficial en el mercado, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron

concentraciones de 8.6  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y 9.8  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la aplicación de un tratamiento físico (blanqueado) al producto contaminado.

En 2022, México importó cacahuate de Argentina. 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). (30 de agosto de 2023). NOTIFICATION 2023.5889. Aflatoxin B1 in peanuts from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/630682>





## DIRECCIÓN EN JEFE



### Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 1 de septiembre de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Grecia detectaron *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.

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

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron rechazo y tratamiento físico (térmico) del producto contaminado.

Durante 2022, México importó ajonjolí de Nigeria. 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 microbiológicos.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (01 de septiembre de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.5960 Salmonella in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/630888>



**DIRECCIÓN EN JEFE****EUA: Investigadores desarrollan modelo basado en sensores para mitigar *Salmonella* spp. en toda la cadena de suministro avícola.**

Fuente: Food Safety Magazine.

A través del portal Food Safety Magazine, el 24 de agosto de 2023, se dio a conocer que investigadores de varias universidades de EUA, están desarrollando un modelo para evaluar y mitigar la contaminación por *Salmonella* spp. en toda la cadena de suministro avícola.

Se menciona que la investigación está dirigida por la Universidad de Missouri, en colaboración con científicos de la Universidad de Missouri—St.

Louis, la Universidad de Lincoln, la Universidad de Auburn y la Universidad de Notre Dame, la cual tiene como objetivo mejorar la equidad en salud aprovechando los datos para ayudar a la industria, los mercados minoristas, los bancos de alimentos y los departamentos de salud locales a tomar decisiones informadas sobre la seguridad alimentaria.

Se precisa que los investigadores toman los resultados de la detección de *Salmonella* spp. de sensores láseres y cables de fibra óptica para detectar rápidamente la presencia de la bacteria, aplicados en etapas del procesamiento de aves, incluido el lavado, desplumado, corte, envasado, transporte y almacenamiento, los cuales se combinan con datos a nivel de población nacional sobre producción de alimentos, salud animal, salud de la población y otros datos geoespaciales para producir datos que guíen la evaluación, visualización y predicción de riesgos. Además de la creación de sensores, el proyecto implica el desarrollo de un modelo para ayudar a las empresas a tomar decisiones basadas en datos para determinar qué sensores son más efectivos para sus operaciones y cómo colocarlos con precisión a lo largo de la cadena de suministro.

Finalmente, se refiere que la investigación es específica de *Salmonella* spp. en aves de corral, la tecnología y el modelo producidos por este proyecto se pueden adaptar a otros patógenos alimentarios y cadenas de suministro.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; 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. (09 de noviembre de 2022) USDA Researchers Developing Sensor-Based Decision-Making Model to Mitigate Salmonella Across Poultry Supply Chain, Drive Health Equity. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/8840-researchers-developing-sensor-based-decision-making-model-to-mitigate-salmonella-across-poultry-supply-chain-drive-health-equity>