



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**2 de abril de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Países Bajos: Detección de residuos de plaguicidas en cacahuate procedente de Brasil..... 2

Internacional: Codex Alimentarius evalúa métodos de prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos..... 3

Canadá: Investigadores evalúan tecnología de plasma frío atmosférico para reducir la contaminación por micotoxinas, en cereales..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



**Países Bajos: Detección de residuos de plaguicidas en cacahuate procedente de Brasil.**



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 28 de marzo de 2024 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos detectaron residuos de clorpirifos etil en cacahuate procedente de Brasil.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 0.021 mg/kg - ppm de clorpirifos etil, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 0.01 mg/kg - ppm.

El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de cacahuate de Brasil. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (28 de marzo de 2024). NOTIFICATION 2024.2476. Chlorpyrifos-ethyl in brazilian peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/674289>



## Internacional: Codex Alimentarius evalúa métodos de prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos.



Fuente: FOODSAFETYNEWS.COM

A través del portal Food Safety News, el 2 de abril de 2024, se dio a conocer que, en la última reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), celebrada en Nairobi (Kenia), se discutieron métodos de prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

El comunicado señala que la reunión en comento derivó en conclusiones como las siguientes:

- 1) *Vibrio* spp. en mariscos: se propuso un documento guía referente a la inocuidad alimentaria en almejas, ostras y mejillones; Canadá y Países Bajos conforman el grupo de trabajo del proyecto.
- 2) *Campylobacter* y *Salmonella* spp. en carne de pollo: se presentó un proyecto sobre las Directrices para la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos, en este rubro; EUA, Australia, Brasil, Dinamarca e India conforman el grupo de trabajo de este tema.
- 3) *Listeria monocytogenes* en alimentos: se propusieron las Directrices para la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos, para minimizar el riesgo de contaminación por este patógeno; EUA, Canadá, China y Francia encabezan el grupo de trabajo de proyecto.
- 4) Para prevenir la transmisión de enfermedades por alimentos es vital el establecimiento y aplicación de medidas de control (políticas y reglamentos) de la higiene de los alimentos, en los mercados tradicionales, así como garantizar prácticas de comercio justo.

Se destaca que la próxima reunión de CCFH se realizará a finales del presente mes (en Panamá); en ella se abordará el tema de Contaminantes en los Alimentos. Asimismo, en noviembre de 2024, el CCFH evaluará la transmisión del patógeno *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) en hortalizas de hoja fresca, germinados, carne cruda de res, leche y queso.

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.

Referencia: Food Safety News. (02 de abril de 2024). Codex progresses with work on Vibrio, E. coli, and traditional markets. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/04/codex-progresses-with-work-on-vibrio-e-coli-and-traditional-markets/>

DIRECCIÓN EN JEFE



**Canadá: Investigadores evalúan tecnología de plasma frío atmosférico para reducir la contaminación por micotoxinas, en cereales.**



Fuente: Food Safety Magazine.

A través del portal Food Safety Magazine, el 29 de marzo de 2024 se dio a conocer que, investigadores de la Universidad de Alberta, han evaluado tecnología a base de plasma frío atmosférico (ACP), para reducir la contaminación por micotoxinas en cereales en grano y sus productos.

El plasma frío atmosférico es una tecnología no térmica, emergente, con potencial para degradar micotoxinas sin afectar la calidad de los alimentos. Se precisa que, al aumentar la energía interna de un sólido, éste se convierte en líquido, luego en gas y, finalmente, pasa a un estado ionizado; este último (compuesto por electrones libres, átomos y fotones) se denomina “plasma”.

En el estudio, los investigadores evaluaron el uso de plasma (tanto en forma líquida como gaseosa ionizada), en granos de cebada y trigo contaminados con zearalenona y deoxinivalenol, dos micotoxinas que prevalecen en Canadá. Como resultado, se observó que el tratamiento con ACP redujo los niveles de ambas toxinas, en 54%. Se resalta que el método no requiere desinfectantes químicos (sólo aire para producir gas de plasma frío) y no deja residuos en los cereales.

Así mismo, los investigadores desarrollaron (para la industria de la cebada) el procedimiento de remojo en plasma, la cual consiste en impregnar los granos con agua activada por plasma, lo que redujo con éxito la presencia de deoxinivalenol.

Finalmente, los investigadores resaltan que las aplicaciones potenciales del plasma frío, en el ámbito de la inocuidad alimentaria, incluyen la reducción de patógenos transmitidos por alimentos, tales como *Escherichia coli* y *Salmonella* spp.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario.

Referencia: Food Safety Magazine. (29 de marzo de 2024). Researchers Achieve Significant Reduction of Mycotoxins on Grains Using Cold Plasma Treatment. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9349-researchers-achieve-significant-reduction-of-mycotoxins-on-grains-using-cold-plasma-treatment>