



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**17 de junio de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Suecia: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos de América.....	2
Argentina: Autoridades de la provincia de Santa Fé reportan brote de triquinosis, vinculado con chorizo.....	3
Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del fosetil aluminio, en productos vegetales. ....	4

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Suecia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América.



Fuente: DIARIODESEVILLA.ES

El 17 de junio de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea se notificó que, con base en una inspección en frontera, las autoridades de Suecia detectaron aflatoxinas en cacahuete sin cáscara procedente de Estados Unidos de América (EUA).

Se precisa que, en las muestras analizadas, se identificaron concentraciones de  $18.5 \pm 6 \mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y  $20.3 \pm 6.5 \mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Suecia son de 2 y 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, respectivamente. Los hechos se clasificaron como notificación de rechazo en frontera, y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas aplicadas fueron: tratamiento; producto dispuesto para reenvío o destrucción; y uso para propósitos distintos a la alimentación.

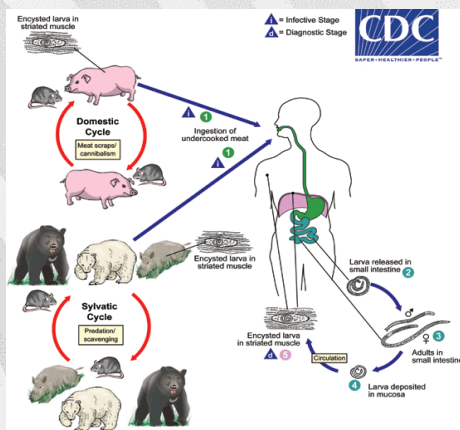
En el contexto nacional, México ha importado cacahuete de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (17 de junio de 2024). NOTIFICATION 2024.4637: Aflatoxins B1 in peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/691365>



### Argentina: Autoridades de la provincia de Santa Fé reportan brote de triquinosis, vinculado con chorizo.



Ciclo biológico de *Trichinella* spp. Créditos: CDC.

El 15 de junio de 2024, a través del portal oficial del gobierno de la provincia de Santa Fé, Argentina, se notificó un brote de triquinosis (*Trichinella spiralis*) vinculado con el consumo de chorizo seco, en la localidad de Acebal departamento Rosario.

Como antecedentes, se menciona que la triquinosis es una enfermedad zoonótica, producida por larvas de nematodos del género *Trichinella*, parásitos que se alojan en los músculos de los animales (comúnmente en cerdos domésticos y algunas especies silvestres, como jabalís y pumas).

Se señala que, hasta el momento, se han contabilizado 26 personas expuestas al consumo del producto referido (presuntamente elaborado entre el 24 de abril y 16 de mayo del presente año; adquirido en un comercio local), 20 de las cuales desarrollaron síntomas. Derivado de lo anterior, personal de distintas instancias [Ministerio de Salud provincial; Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL); Regional Granadero Baigorria; Programa de Zoonosis; Dirección de Epidemiología; Ministerio de la Producción; Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA); y la Comuna de Acebal], inició la investigación del brote, mediante la toma de muestras del producto, en un local comercial ubicado en Pellegrini 615, de Acebal. El diagnóstico, realizado por el laboratorio de la ASSAL, dio positivo al nematodo parásito *Trichinella spiralis*.

Adicionalmente, se apunta que la triquinosis generalmente se asocia con productos o subproductos de carne de cerdo cruda o mal cocida, por lo que la ASSAL recomienda evitar su compra en establecimientos poco confiables.

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:

Gobierno de la Provincia de Santa Fé (15 de junio de 2024). Provincia investiga un brote de triquinosis y recuerda las medidas de prevención. <https://www.santafe.gob.ar/noticias/noticia/280475/>

<https://www.foodsafetynews.com/2024/06/trichinella-outbreak-sickens-20-in-argentina/>



## Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del fosetil aluminio, en productos vegetales.



Fuente: FLORESYPLANTAS.NET

El 17 de junio de 2024, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una evaluación de la factibilidad de modificación de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) del fosetil aluminio en productos vegetales, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) No. 396/2005.

Se menciona que, dos empresas presentaron solicitudes a los Estados Miembros Evaluadores - EMS (de Francia y Alemania) para la modificación de los LMRs existentes del ácido fosfónico (principal metabolito del fosetil aluminio), en diversos productos vegetales. Derivado de lo anterior, la EFSA llevó a cabo una evaluación de las solicitudes y los informes correspondientes, para obtener propuestas de LMRs en los productos referidos. El análisis en cuestión derivó en las siguientes conclusiones:

- 1) La exposición crónica más alta representaba un máximo del 84% de la ingesta diaria admisible (IDA).
- 2) Utilizando el modelo de ingesta de residuos de plaguicidas de la EFSA (PRIMo), no hubo evidencia de riesgo significativo para los consumidores, ante la exposición al fosetil aluminio.
- 3) La evaluación del riesgo se considera indicativa, ya que algunas propuestas de LMRs de la EFSA (p. ej. para hortalizas de hoja) requieren un examen más minucioso por parte de los gestores de riesgos.
- 4) La EFSA propone la modificación de los LMRs vigentes de la siguiente forma: 150 mg/kg para alcachofa; 200 mg/kg para lechuga y maíz para ensaladas, escarolas/endivias, germinados, arúgula, mostaza roja, verdolagas, acelgas y semillas de amapola; y 80 mg/kg para cebada, avena y centeno.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

European Food Safety Authority (EFSA). (17 de junio de 2024). Modification of the existing maximum residue levels in various plant commodities resulting from the use of potassium phosphonates. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2024.8842>