



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**22 de marzo de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Autoridades de Nueva York emiten alerta para leche cruda de vaca, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	2
EUA: APHIS aprueba el cultivo y reproducción de variedades de plantas genéticamente modificadas.....	3
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Paraguay. 4	
EUA: Eficacia de un kit para detección de <i>Salmonella</i> spp. en especias, basado en qPCR.....	5



## DIRECCIÓN EN JEFE



### **EUA: Autoridades de Nueva York emiten alerta para leche cruda de vaca, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Fuente: Food Poisoning Bulletin

A través del portal Food Poisoning Bulletin, el 19 de marzo de 2024 se dio a conocer que el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York (NYSDAM) está alertando sobre una posible contaminación de leche cruda de vaca (producida por Big Brook Farm, de Oneida, Nueva York), con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El problema se descubrió a partir de análisis realizados por el NYSDAM, los cuales identificaron la presencia de la bacteria en el producto implicado.

Se precisa que la unidad de producción tiene prohibido vender leche cruda, hasta que el muestreo posterior indique que el producto se encuentra libre de *L. monocytogenes*.

Finalmente, se menciona que, hasta ahora, no ha habido informes de enfermedades o reacciones adversas, asociadas con el consumo del producto referido. No obstante, las autoridades instan a desecharlo.

En el contexto nacional, México no ha realizado importaciones de leche cruda de vaca, ni de subproductos de esta, de EUA. Cabe señalar que en el país 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 Poisoning Bulletin. (19 de marzo de 2024). Big Brook Farm Raw Milk May Contain *Listeria Monocytogenes*. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2024/big-brook-farm-raw-milk-may-contain-listeria-monocytogenes/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: APHIS aprueba el cultivo y reproducción de variedades de plantas genéticamente modificadas.



Fuente: APHIS.

El 20 de marzo de 2024, el Servicio de Inspección en Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-APHIS) aprobó el cultivo y reproducción de variedades camelina, canola, mostaza, soya, papa y cáñamo, genéticamente modificadas.

El comunicado precisa que, derivado de la revisión regulatoria por parte del APHIS, enfocado en: camelina modificada para mejorar la calidad del aceite de semilla (de Yield10 Bioscience), canola modificada para resistencia a herbicidas (de Bayer Crop Science), canola y mostaza modificadas para mejorar la calidad del producto y la resistencia a herbicidas (de Nuseed), soya modificada para alterar la calidad del producto (de Hjelle Advisors), papa modificada para resistir el tizón tardío de la papa (de la Universidad Estatal de Michigan), y cáñamo modificado para niveles reducidos de tetrahidrocannabinol (THC) y cannabidiol (CBD) (de la Universidad de Wisconsin); se determinó poco probable que estas plantas representen un mayor riesgo de plagas, en comparación con las de variedades obtenidas mediante mejoramiento convencional. Con base en lo anterior, fue aprobado el cultivo y reproducción de las mismas, en el territorio de EUA, sin estar sujetas a la regulación del título 7 parte 340 (“Movilización de organismos modificados o producidos mediante ingeniería genética”), del Código de Regulaciones Federales de dicho país.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA participa en el establecimiento de políticas para la regulación nacional e internacional de OGMs, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

#### Referencias:

Servicio de Inspección en Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) (20 de marzo de 2024). APHIS Issues Regulatory Status Review Responses. Recuperado de: <https://www.aphis.usda.gov/aphis/newsroom/stakeholder-info/stakeholder-messages/biotechnology-news/rsr-reponses>  
<https://news.agropages.com/News/NewsDetail---49585.htm>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Paraguay.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 21 de marzo de 2024 se notificó que, con base en la inspección interna de empresas de Países Bajos, se detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Paraguay.

Se identificó una concentración de 9.1  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 2  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb. El hecho se clasificó como notificación de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuate de Paraguay. 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). (21 de marzo de 2024). NOTIFICATION 2024.2148. Aflatoxin B1 in groundnuts from Paraguay. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/672181>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Eficacia de un kit para detección de *Salmonella* spp. en especias, basado en qPCR.



Fuente: BIOSER.COM

El 21 marzo de 2024, a través del portal Eurofins USA, se comunicó que un grupo de científicos de EUA evaluó la eficacia de un kit para detección de *Salmonella* spp. en especias, basado en el procedimiento de reacción en cadena de la polimerasa en tiempo real (qPCR).

Como antecedente se destaca que, en la detección de patógenos mediante PCR, pueden surgir problemas en la interpretación de resultados, derivado de la existencia de componentes antimicrobianos e inhibidores presentes en la muestra de ADN (contaminantes que interfieren atenuando la reacción de amplificación), siendo ese el caso de algunas especias, lo que plantea la necesidad de evaluar kits de detección que permitan mejorar la eficacia de estos procesos.

Como parte del estudio, se evaluó un kit de detección de la bacteria, siguiendo las pautas del Manual Analítico Bacteriológico de la FDA (BAM), de la siguiente forma: 1) Se eligieron 7 matrices de especias, en función de sus propiedades inhibitorias y antimicrobianas y se inocularon de acuerdo con los estudios de sensibilidad y se enriquecieron; 2) Estas especias fueron inoculadas con *Salmonella enterica* serovar Typhimurium o *Salmonella enterica* serovar Abaetetuba (conforme a los lineamientos de la Asociación de Colaboración Analítica Oficial – AOAC) y sometidas a incubación.

Entre los resultados destaca que, para todas las matrices de especias analizadas, los resultados de la qPCR demostraron 100% de eficacia, en comparación con el método de referencia, demostrando que el kit detecta de forma confiable a *Salmonella* spp. en especias.

Cabe mencionar 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.

#### Referencia:

Eurofins USA. (marzo de 2024). Validation of BACGene Salmonella Assay for the Detection of Salmonella in Spice Matrices. Recuperado de: <https://www.eurofinsus.com/food-testing/resources/validation-of-bacgene-salmonella-assay-for-the-detection-of-salmonella-in-spice-matrices/>

[https://nf-validation.afnor.org/wp-content/uploads/2015/05/Synt-EGS-38-01-03-15\\_en.pdf](https://nf-validation.afnor.org/wp-content/uploads/2015/05/Synt-EGS-38-01-03-15_en.pdf)