











### Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate proce	dente de Nicaragua 2
Internacional: Investigación estima efectos potenciales de antimicrobianos para 2050	
Países Bajos: Científicos proponen nivel máximo permisible en aguas residuales purificadas, para uso en cultivos agríco	







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



El 21 de septiembre de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control de mercado, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Nicaragua.

Se precisa que fueron detectadas concentraciones de 14 μg/kg – ppb de aflatoxinas B1 y 15 μg/kg – ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4 μg/kg – ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como Información de Notificación para Atención y el nivel de riesgo como Grave. La medida adoptada fue informar el hallazgo a otras autoridades del país referido.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuate de Nicaragua. 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 (RASFF) (21 de septiembre de 2024). Notification 2024.7035. Aflatoxine in groundnuts from Nicaragua. Recuperado de: <a href="https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/711976">https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/711976</a>







## Internacional: Investigación estima efectos potenciales de la resistencia a los antimicrobianos para 2050.



Imagen: Antibiotic Resistance Project.

El 23 de septiembre de 2024, a través del portal del Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología de Venezuela (MINCYT), se dio a conocer un estudio realizado por investigadores de Kenia, sobre el creciente problema de la resistencia a los antimicrobianos (RAM), en el mundo.

La investigación, basada en 22 bacterias

patógenas, contiene datos actualizados, derivados del Proyecto de Investigación Mundial sobre la Resistencia a los Antimicrobianos (GRAM), destacándose lo siguiente: 1. El análisis de 520 millones de datos evidenció que la RAM tendrá un mayor impacto en las personas de 70 años; 2. Se estiman incidencias entre 72% (en países con población cuyos ingresos son altos) y 234% (en naciones del norte de África y el cercano oriente); 3. La RAM podría conducir a la muerte de 39 millones de personas; 4. Las muertes causadas por infecciones de *Staphylococcus aureus* han aumentado 90 por ciento, en los últimos años; 5. Para 2050, la RAM podría ocasionar, directamente, 1.91 millones de muertes anuales, e influir significativamente en el fallecimiento de otros 8.22 millones de personas.

Para hacer frente a la situación descrita, los investigadores recomiendan acciones como: mejorar los programas de prevención y control de infecciones, para evitar al menos 337,000 muertes relacionadas con RAM; y mejorar infraestructura y prácticas de higiene, para prevenir otras 247,800 muertes asociadas con la RAM

Cabe señalar que, en México, el SENASICA implementa mecanismos para contribuir al cumplimiento de cuatro objetivos contemplados en la Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos, relacionados con la mejora de conocimientos y concientización sobre la RAM, así como un uso racional de los antimicrobianos y la reducción de la incidencia de infecciones.

Referencia: Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología de Venezuela (MINCYT) (23 de septiembre de 2024). Investigación alerta sobre incremento de la resistencia a los antimicrobianos en el mundo. Recuperado de: <a href="https://mincyt.gob.ve/investigacion-incremento-resistencia-antimicrobianos-mundo/">https://mincyt.gob.ve/investigacion-incremento-resistencia-antimicrobianos-mundo/</a>

https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(24)01885-3/abstract







## Países Bajos: Científicos proponen nivel máximo permisible de *Escherichia* coli en aguas residuales purificadas, para uso en cultivos agrícolas.



El 23 de septiembre de 2024, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que, científicos holandeses del Instituto Nacional de Salud Pública y Medio Ambiente (RIVM), la Universidad de Wageningen (WUR) y la Autoridad de Seguridad de Productos Alimentarios y de Consumo (NVWA), han propuesto la adopción de un nivel máximo permisible de *Escherichia coli* en aguas residuales purificadas para su uso en cultivos agrícolas.

Como antecedente se menciona que, en 2023, las autoridades de Países Bajos implementaron una ley que promueve el aprovechamiento de aguas residuales purificadas, para su uso en riego agrícola (en épocas de sequía).

Derivado de lo anterior y en aras de garantizar la inocuidad de los cultivos agrícolas, la Unión Europea (UE) ha establecido un reglamento que define la calidad del agua residual purificada en 4 clases, con un máximo asociado de *E. coli* para cada una de ellas. Adicionalmente, los investigadores han realizado una evaluación de riesgos, considerando como indicador el nivel máximo permisible de la bacteria patógena referida, en el agua residual depurada.

Adicionalmente, se resalta que la investigación está en curso, y se incluirá un estudio de los riesgos de los productos químicos y los patógenos para las fuentes de agua potable.

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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

#### Referencias:

Food Safety News (23 de septiembre de 2024). Dutch agencies set requirements for use of purified wastewater. Recuperado de: <a href="https://www.foodsafetynews.com/2024/09/dutch-agencies-set-requirements-for-use-of-purified-wastewater/">https://www.foodsafetynews.com/2024/09/dutch-agencies-set-requirements-for-use-of-purified-wastewater/</a>

https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2023-0397.pdf