



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



28 de julio de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor Inocuidad

Contenido

EUA: Seguimiento las alertas de importación sobre la detención de papaya y melón importados de México. 2

EUA: Seguimiento a la alerta de importación No. 99-05 sobre la detención de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas. 4

Irlanda: Se investiga brote de *Escherichia coli* en una guardería en Limerick. 5

EUA: La cadena Whole Foods Market retira del mercado quesos por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. 6



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento las alertas de importación sobre la detención de papaya y melón importados de México.



Salmonella spp., Micrografía electrónica de barrido en color. (2020) Gschmeissner, S. Science photo Library.

Recientemente, a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos de América, se informó acerca de la actualización de las alertas de importación, sobre detenciones de papaya y melón importados de México, sin inspección física.

Derivado de lo anterior, se describió que los frutos de papaya del Rancho Itanarares / papayas Max de San Blas, Nayarit, forman parte de la “Lista Verde” o “Green List”, ya que la empresa y sus productos han cumplido con los criterios de exclusión de la

detención sin examen físico.

Mientras que los frutos de melón de la empresa Rancho Sierra Escondida de la Ciudad de México, cumplieron con los criterios de Buenas Prácticas de Manejo, sin embargo, ciertas inconsistencias pueden justificar más inspecciones en campo, análisis adicionales, por lo que, se le incluye a la “Lista amarilla” o “Yellow list” de la FDA.

La FDA informó que, estas alertas de importación representan una guía actual para el personal de campo de la FDA con respecto a los productores y / o productos en cuestión y deriva de las medidas preventivas de brotes de infecciones ocasionados por *Salmonella* sp., vinculados en el pasado al consumo de papaya y melón originario de México.

De acuerdo con la FDA, la lista verde o categoría verde, son las compañías que estén reconocidas por el SENASICA en la completa implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) y sean aceptadas como tales por la FDA.

La Lista amarillas o Categoría Amarilla, son las compañías que se encontraban en la Lista/Categoría Roja pero han implementado acciones correctivas que han sido evaluadas y aceptadas por SENASICA como haber traído a la compañía en cumplimiento con los SRRC y han sido subsecuentemente aceptadas como tal



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

por la FDA. Las compañías en la Categoría Amarilla pueden proporcionar análisis negativos a *Salmonella* spp de laboratorios privados.

Por último, la lista roja o Categoría Roja, son las compañías cuyos cargamentos de han sido examinados y confirmado con resultados positivos para las pruebas de detección de *Salmonella* spp. o que han sido directamente vinculados por el gobierno de EUA o de México en un brote de enfermedad. Tales compañías están sujetas por la FDA bajo la Alerta de Importación No. 22-01 para melón y No. 21-17 para papayas. Estas compañías deberán proporcionar acciones correctivas que serán evaluadas y aceptadas por SENASICA como haber traído a la compañía en cumplimiento con los SRRC y posteriormente aceptadas por la FDA, con el objeto de ser asignadas a la lista amarilla.

Referencia: FDA (28 de julio de 2021). Countrywide Detention Without Physical Examination Of Papaya From Mexico. Import Alert 21-17. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html

Referencia: FDA (28 de julio de 2021). Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.html

Referencia adicional: <https://www.fda.gov/international-programs/cooperative-arrangements/fda-senasica-mexico-espanol-memorando-de-entendimiento-con-respecto-las-exportaciones-de-mexico>

INOC.079.092.01.28072021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a la alerta de importación No. 99-05 sobre la detención de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas.



Rambután (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos de América, se informó la actualización de la Alerta de importación sobre las detenciones de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas.

En la alerta se mencionó que, en julio de 2021, se realizó la detención sin inspección física de cilantro originario de Perote, Veracruz, por la contaminación con Lambda cialotrina; fenamifos; tebuconazol; procloraz; y de rambután originario de Metapa, Chiapas, por tener residuos de permetrina (cis-permetrina y trans-permetrina) y cipermetrina.

Con base en el listado de proveedores confiables que aplican las medidas para prevenir o reducir los riesgos de contaminación en la producción primaria del Senasica, no hay registro de empresas de cilantro del estado de Veracruz, asimismo, la compañía de rambután que exportó la mercancía detenida por la FDA, está registrada bajo el nombre de Didier Quezada Vázquez, quien no se encuentra en el directorio fitosanitario en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) y Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP).

Referencia: FDA (28 de julio de 2021). Import Alert 99-05. "Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides". Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

SENASICA. (16 de junio de 2021). Directorio fitosanitario en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) y Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP). Recuperado de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/647228/DIRECTORIO_EMPRESAS_Y_AREAS_AL_16_06_2021_-_publ.pdf

SENASICA. (09 de julio de 2021). Listado de proveedores confiables que aplican las medidas para prevenir o reducir los riesgos de contaminación microbiológica en la producción primaria del Senasica. Recuperado de <https://www.gob.mx/senasica/documentos/proveedores-confiables-de-cilantro>

INOC.131.028.01.28072021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Irlanda: Se investiga brote de *Escherichia coli* en una guardería en Limerick.



iStock images (2020). Cultivo bacteriano de *E. coli*.

De acuerdo con el portal Food Safety News, funcionarios del Departamento de Salud Pública del Medio Oeste del Ejecutivo de Servicios de Salud (HSE) están investigando un brote de *Escherichia coli*, productora de toxina Shiga (STEC), en una guardería en Irlanda.

Informan que, hay menos de cinco pacientes en la guardería en Limerick. De acuerdo con las autoridades, Irlanda tiene una de las tasas más altas de STEC en

Europa, y que la región del medio oeste de Irlanda tiene una de las tasas más altas.

Detallan que, hubo 128 casos en 2018; 130 en 2019; 117 en 2020; y 79 en lo que va de 2021. A principios de este año, se registró otro brote de *E. coli* entre niños pequeños, en una región que incluye Limerick.

Reportan que, las formas más comunes de infectarse son a través del contacto con animales de unidades de producción, contacto con agua de arroyos y lagos, consumo de agua no tratada de pozos privados, contacto de persona a persona en centros de cuidado infantil u hogares con niños menores de cinco años, y a través de alimentos y bebidas contaminadas con cantidades microscópicas de materia fecal. Los especialistas dijeron que las infecciones y los brotes son más comunes durante el verano.

Por último, las autoridades indicaron que cualquier persona que haya desarrollado síntomas de infección por *E. coli* debe buscar atención médica e informar a su médico sobre su posible exposición a la bacteria.

Referencia: Portal Food Safety News. (28 de julio de 2021). *E. coli* outbreak sickens young children in Ireland. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2021/07/e-coli-outbreak-sickens-young-children-in-ireland>

1100009.0370588072



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La cadena Whole Foods Market retira del mercado quesos por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por su siglas en inglés) publicó una alerta anunciando sobre el retiro voluntario de queso cheddar, de la cadena Whole Foods Market, de la marca Cahill Cheddar Porter y Whisky Cheddar de 44 tiendas en 22 estados debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Esto se realizó, derivado de la notificación realizada por el Gobierno de Canadá, en donde mencionan el retiro de quesos de la Marca Cahill Cheddar debido a una posible contaminación con *L. monocytogenes*.

Asimismo, las autoridades sanitarias, comunicaron que las personas no deben consumir el producto, dándoles a conocer las especificaciones de su empaque y gramaje para localizarlos y devolverlos a los puntos de venta, a fin de prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos,

Hasta el momento no se han detectado casos asociados al patógeno ni al producto.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (28 de julio de 2021). Cahill Cheddar Cheeses Voluntarily Recalled in 44 Whole Foods Market Stores Due to Possible Health Risk Recuperado de <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/cahill-cheddar-cheeses-voluntarily-recalled-44-whole-foods-market-stores-due-possible-health-risk>

DOC.001-20.032