



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



20 de septiembre de 2021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

## **Monitor Inocuidad**

### Contenido

Italia: Rechazó de carne de pez espada proveniente de Corea del Sur por una alta concentración de Mercurio.....	2
España: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso fresco de cabra y vaca producidos en Sevilla. ....	3
EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre la detención de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas. ....	4



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**Italia: Rechazó de carne de pez espada proveniente de Corea del Sur por una alta concentración de Mercurio.**



Imagen del producto afectado.  
Créditos:  
<https://ekonomator.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés) se notificó que las autoridades de Italia rechazaron carne de pez espada congelado para el consumo humano, proveniente de Corea del Sur debido a una alta concentración de Mercurio.

De acuerdo con la notificación, las muestras demostraron una concentración de 2,41mg/ kg - ppm de Mercurio, cuando lo máximo establecido por Italia es de 1 mg / kg - ppm.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a abril de 2021, México no ha importado productos acuícolas de Corea del Sur.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (20 de septiembre de 2021) NOTIFICATION 2021.5006 Mercury beyond the limits in frozen swordfish from South Korea. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/503541>  
INOC.549.001.03.20092021



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

### España: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso fresco de cabra y vaca producidos en Sevilla.



Recientemente, la Consejería de Salud y Familias a través de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica de Andalucía en España, informó sobre la detección de *Listeria monocytogenes* en un lote de Queso fresco de leche de cabra y vaca, producidos por la empresa Quesos Los Vázquez S.L en la localidad de Castilleja del Campo, Sevilla.

Refieren que la detección se debió a la aplicación de su sistema de autocontrol, el producto afectado se encuentra en presentación de 250 grs., con fechas de caducidad del 2 de noviembre de 2021, con número de Lote 0904-4, los cuales fueron distribuidos en las provincias de Cádiz, Huelva y Sevilla. Por lo anterior, la empresa ha activado su protocolo de retiró del producto del mercado.

Asimismo, indicaron que se compartió la información a los servicios de control oficial de las provincias implicadas, con el objetivo de que se verifique la retirada efectiva de los productos afectados de los canales de comercialización.

Por el momento, no se reportan casos asociados a esta alerta alimentaria.

Se recomendó a las personas que tengan en su domicilio productos afectados por esta alerta, se abstengan de consumirlos y los devuelvan al punto de compra.

Referencia: Junta de Andalucía. (16 de septiembre de 2021). Alerta alimentaria por presencia de *Listeria monocytogenes* en queso fresco de cabra y vaca de Andalucía.

Recuperado de: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/seguridad-alimentaria/alertas-alimentarias/paginas/listeria-queso-alerta.html>

INOC.563.001.04.20092021

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre la detención de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas.**



Imagen ilustrativa (2020). Microgen images. 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, el seguimiento a la Alerta de importación, sobre detenciones de mercancía agrícola con posibles residuos de plaguicidas.

En la alerta, se mencionó que el 15 de septiembre 2021, se realizó la detención de Tuna roja originaria de Acatzingo Puebla, por su contaminación con 3-hidroxi-carbofurano, ometoato, monocrotofós, y dimetoato. El producto se registró a nombre de Nicolás Vera Bravo.

Asimismo, el 10 de septiembre se realizó la detención de cebollines originarios de Quecholac, Puebla, contaminados con propamocarb. La importación se registró con el nombre de Romualdo Lozano Candia.

Con base en la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris), el propamocarb, está registrado para su uso en papa, calabacita, calabaza, melón, pepino, sandía, chile, tomate, lechuga, ornamentales, tabaco, cacahuete, soya, chayote, pimienta, tomatillo, berenjena, cebolla, rosal, chile habanero, espinaca apio, acelga, poro, cebollín, ajo, esparrago.

El ometoato, está autorizado para su uso en maíz, papa, sorgo, trigo, frijol, nabo y tabaco.

El monocrotofós, está autorizado para su uso en tomate, tomatillo, cacahuete, caña de azúcar, papa, soya, algodón y tabaco.

El dimetoato, trigo, soya, algodón, cártamo, maíz, nogal, sorgo, papa, cebada, avena, melón, sandía, vid, ajo, alfalfa, apio, brócoli, chícharo, chile, cítricos, col, coliflor, colinabo, espinaca, frijol, tomate, tomate verde, lechuga, manzana, nabo, naranja, peral, ornamentales, y tabaco.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (20 de septiembre 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)