



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



22 de marzo de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 12-10 sobre la retención sin inspección física de queso por contaminación microbiológica. 2

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17 sobre papaya originaria de México. 3

EUA: La empresa Fruit Fresh Up retira frutas y verduras debido a la posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. 4

Unión Europea: Resultado de la consulta sobre la evaluación del riesgo de flutianil como plaguicida y los posibles efectos a nivel endocrino. 5

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 12-10 sobre la retención sin inspección física de queso por contaminación microbiológica.



Quesillo (2022). Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos, publicó la actualización de la alerta de importación 12-10, acerca de la retención sin examinación física de queso por contaminación microbiológica.

Esta alerta se implementó en 1996, y desde ese entonces la FDA ha realizado el muestreo y análisis microbiológico. Describen que, en la lista roja, incluyen las empresas en cuyos productos han detectado la presencia de *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, enterotoxina estafilocócica producida por *Staphylococcus aureus*, o niveles excesivos de esta bacteria. Asimismo, mencionan que para ser removido de la lista roja, deberán demostrar que han resuelto las condiciones que dieron lugar a la contaminación del producto.

La actualización de la presente alerta, notifica sobre la lista de empresas que se encuentran sujetas a la detención sin inspección física, informando que el pasado 17 de marzo de 2022, retuvieron queso de hebra y queso fresco pasteurizado originario del municipio de Oaxaca de Juárez, Oaxaca, bajo el nombre Fausto Jesús Muñoz Velasco, con etiqueta Quesos La Granja, por contaminación con *Staphylococcus aureus*.

En contexto nacional, México cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, *Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba*, en donde establecen que el Límite Máximo de Unidades Formadoras de Colonias (UFC) de *S. aureus* es de 1000 UFC/g para quesos frescos y quesos de suero. En cuanto a *L. monocytogenes* para queso (fresco y en suero) se debe determinar su ausente en muestras de 25 gramos a 50 gramos.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (22 de marzo de 2022). Import Alert 12-10. "Detention Without Physical Examination of Cheese Due to Microbiological Contamination". Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_9.html



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17 sobre papaya originaria de México.



Cultivo de papaya (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos, se comunicó el seguimiento a la Alerta de importación sobre la actualización de las alertas de importación 21-17, referente a retenciones de papaya importada de México, sin inspección física.

Derivado de lo anterior, se describió que en lo que va del año 2022, los frutos de papaya de la empresa Agrícola Rancho Kary S.L. Produce de Tecomán, Colima, han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico, bajo la alerta de importación (conocida como lista verde).

La FDA informó que estas alertas de importación representan una guía referencial actual para el personal técnico 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* spp., vinculados en el pasado al consumo de papaya originario de México.

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

Actualmente, esta empresa no se encuentra en el Directorio de empresas certificadas en SRRC del SENASICA, con fecha de actualización del 14 de febrero de 2022.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (22 de marzo de 2022). Import Alert -21-17 Countrywide Detention Without Physical Examination Of Papaya From Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

EUA: La empresa Fruit Fresh Up retira frutas y verduras debido a la posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), anunció que la empresa Fruit Fresh Up, Inc. está retirando voluntariamente del mercado todos los productos de frutas y verduras frescas cortadas, así como salsas listas para su consumo, procesadas en sus unidades de producción de Depew, Nueva York, debido a un posible riesgo de

contaminación con *Listeria monocytogenes*. Los artículos retirados del mercado se distribuyeron en Nueva York y los estados vecinos.

Esta notificación de retiro voluntario, se emitió después de que los resultados del programa ambiental de la empacadora confirmaran contaminada con *L. monocytogenes*.

Asimismo, se mencionó que los productos sujetos al retiro voluntario de frutas y verduras frescas cortadas están empacados en recipientes de plástico transparente con un sello a prueba de manipulaciones e identificados con fecha de caducidad entre el 05 y el 23 de marzo de 2022. Las salsas listas para consumo, en recipientes de plástico transparente de 7 onzas con una fecha de caducidad del 15 al 31 de marzo de 2022. Por lo que, se instó a los consumidores que aún tengan algún producto en sus refrigeradores a no consumirlo y desecharlo.

Finalmente, mencionaron que hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con el consumo de estos productos retirados.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (20 de marzo de 2022). Informe del año 2021: Análisis de residuos de plaguicidas realizados a vegetales frescos. Recuperado de: https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/fruit-fresh-inc-recalls-products-due-possible-health-risk?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

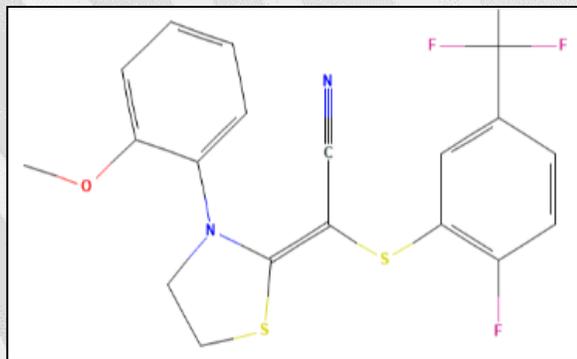
DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**Unión Europea: Resultado de la consulta sobre la evaluación del riesgo de flutianil como plaguicida y los posibles efectos a nivel endocrino.**

Imagen: <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov>

Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), publicó el resultado de la consulta con los Estados miembros, acerca de la evaluación del riesgo de flutianil como plaguicida, y los posibles efectos a nivel endocrino.

Como antecedente, se señala la Comisión Europea pidió a la EFSA prestar asistencia científica en relación

con la evaluación del riesgo de dicho ingrediente activo. En este contexto, son presentadas las opiniones científicas de la EFSA sobre los puntos específicos planteados durante la fase de observaciones.

De acuerdo con la evaluación, sobre la base de los datos disponibles y el peso de la evidencia, se concluyó que el flutianil no cumple los criterios de alteración endocrina en humanos, para las modalidades de estrógeno, andrógeno, tiroides, esteroidogénesis, de acuerdo con el punto 3.6.5 del Anexo II del Reglamento (CE) n° 1107/2009, modificado por el Reglamento (UE) n.° 2018/605 de la Comisión. Las conclusiones para humanos también aplican a los mamíferos salvajes, como organismos no objetivo.

Derivado de la evaluación, se propone una consulta de expertos, de revisión por pares, para discutir la idoneidad del diseño de los estudios y confirmar si la información es suficiente para concluir si se cumplen los criterios de alteración endocrina para organismos no objetivo distintos de mamíferos

Referencia: EFSA (22 de marzo de 2022). Outcome of the consultation with Member States, the applicant and EFSA on the pesticide risk assessment for flutianil in light of confirmatory data on the endocrine disruption assessment. Technical report. EFSA Journal; 19(3): EN-7217 Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2022-03/7217e.pdf>