



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



23 de agosto de 2022





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 24-23 sobre retención de cilantro fresco originario de Puebla, México, por detección de <i>Cyclospora cayetanensis</i> . .....	2
EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre retención de mercancías agrícolas originarias de México, por detección de residuos de plaguicidas. ....	3
Italia: Continúa investigación del brote de <i>Listeria monocytogenes</i> . ....	4
EUA: La FDA inicia tercera fase del programa piloto de importación de productos del mar con el uso de inteligencia artificial. ....	4





## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Seguimiento a la alerta de importación 24-23 sobre retención de cilantro fresco originario de Puebla, México, por detección de *Cyclospora cayetanensis*.



Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 24-23, sobre las retenciones de cilantro fresco originario de Puebla, México, por detección de *Cyclospora cayetanensis*.

Cabe mencionar que la alerta fue establecida debido a antecedentes de detecciones de *C. cayetanensis* en cilantro procedente de Puebla, México, incluidos brotes recurrentes estatales y

locales en 2012, 2013, 2014 y 2015, en EUA.

La actualización del 22 de agosto, contempla a la siguiente empresa mexicana, incluida en la Lista Verde, durante 2022:

- Agropalm Pack S.C. de R.L. de C.V., ubicada en el municipio de Palmar de Bravo, Puebla (fecha de publicación: 19/08/2022).

Dicha unidad de producción se encuentra en el directorio de empresas productoras de cilantro certificadas/reconocidas por el SENASICA en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), actualizada al 9 de agosto de 2022.

Cabe señalar que en territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos; así como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (22 de agosto de 2022). Import Alert 24-23. Detention without physical examination of fresh cilantro from the state of Puebla, Mexico. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_1148.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.html)



DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre retención de mercancías agrícolas originarias de México, por detección de residuos de plaguicidas.**



Imagen: CESAVEP.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre las retenciones de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

La alerta se enfoca en productos agrícolas sin procesar, de personas físicas y morales, que se recomienda retener sin examen físico debido a detección de residuos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en el Manual de Procedimientos

Reglamentarios (RPM). De acuerdo con la actualización del 22 de agosto, fueron incluidas en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

1. Agrícola la Mexicanita S.A. de C.V., por detección de **bifentrina**, en **cebolla verde** originaria de Carretera Panamericana Km. 291-1, Col. Fortaleza, Cortazar, **Guanajuato** (fecha de publicación: 22/08/2022).
2. Rancho Xonecuila, por detección de **acefato, tebuconazol y metamidofos**, en **cilantro** originario de Carretera México-Veracruz, Desviación Altzayanca, Huamantla, **Tlaxcala** (fecha de publicación: 19/08/2022).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), ninguno de los plaguicidas anteriores cuenta con registro de autorización para aplicarse en cebolla o cilantro. Asimismo, las unidades de producción no se encuentran en el Directorio de Empresas Reconocidas por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), actualizado al 9 de agosto de 2022.

En total, de enero de 2022 a la fecha se han registrado 52 notificaciones sobre retenciones de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos más reportados están: metamidofos, tebuconazol, permetrina, clorpirifos, lambda cyhalotrina, carbendazim, fipronil, clorpirifos y propamocarb.

Cabe señalar que en territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas; así como las contempladas en la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y mínimamente procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (22 de agosto de 2022). 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)





DIRECCIÓN EN JEFE



**Italia: Continúa investigación del brote de *Listeria monocytogenes*.**

L I S T E R I A

Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que las Autoridades sanitarias de Italia continúan con la investigación del brote de *Listeria monocytogenes*.

A manera de antecedente y según el informe One Health Zoonosis, de la Unión Europea, Italia registró tres brotes y 147 casos de listeriosis en 2020, en

comparación con 202 casos en 2019.

De acuerdo con la notificación, se han reportado 33 casos de personas enfermas, dos de las cuales fallecieron. Además, se indica que la investigación está en las primeras etapas y aún no se consigue vincular a algún producto; sin embargo, se está investigando al queso Asiago Pressato como posible fuente del brote.

Se comenta que el Ministerio de Salud (Ministero della Salute), junto con el Instituto Nacional de Salud (ISS), el Instituto Zooprofiláctico Experimental (IZS) y otras autoridades regionales, están coordinando la investigación, y recopilando toda la información sobre los casos y las posibles fuentes de exposición; asimismo, la investigación sobre los aspectos epidemiológicos y las correlaciones genómicas está en curso.

Cabe señalar 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Food Safety News (23 de agosto de 2022). Italian officials try to find the source of a deadly *Listeria* outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/08/italian-officials-try-to-find-source-of-fatal-deadly-listeria-outbreak/>



**EUA: La FDA inicia tercera fase del programa piloto de importación de productos del mar con el uso de inteligencia artificial.**





## DIRECCIÓN EN JEFE



Imagen: <https://www.supercash.es>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) comunicó el inicio de la tercera fase del programa piloto de importación de mariscos con el uso de Inteligencia Artificial (IA) y aprendizaje automático (ML), para fortalecer la inspección y garantizar la inocuidad de los alimentos que ingresan a EUA.

Como antecedente, se menciona que el programa piloto se centra en los mariscos porque más de 90% del suministro de estos proviene de otros países, y en el pasado, la FDA ha detectado problemas de inocuidad a lo largo de diferentes puntos de la cadena de suministro, en varios productos del mar importados. Asimismo, que el ML es un tipo de IA que puede ayudar a identificar conexiones y patrones que las personas, o el sistema de detección de la FDA, no pueden ver, lo que ayuda a predecir la probabilidad de que un cargamento sea potencialmente dañino y no cumpla con las regulaciones establecidas.

Se precisa que la tercera fase, que inició el 15 de agosto de 2022, está diseñada para mejorar la capacidad de la FDA para identificar rápidamente los productos del mar importados que pueden estar contaminados por patógenos de humanos, sustancias derivadas de descomposición, residuos de antibióticos no aprobados u otros tipos de peligros. De igual forma, ayudará a determinar la viabilidad de implementar modelos internos de IA / ML utilizando la información de inteligencia que la agencia genera a partir de los datos que recopila mediante la revisión de millones de registros de importaciones, por año.

Finalmente, se señala que para esta tercera fase se realizaron mejoras en los algoritmos de aprendizaje automático, que permiten complementar las operaciones de campo y mejorar la capacidad para identificar, de manera rápida y eficiente, productos que representen una amenaza. Además, con el ML se pueden analizar datos de varias fuentes, lo que ayuda a informar las decisiones de la FDA y dirigir recursos a las fronteras; por ejemplo, en el caso de camarón, han comenzado a fortalecer la inspección en las áreas de mayor riesgo, como la contaminación por medicamentos acuícolas.

Referencia: U. S. Food and Drug Administration (FDA) (22 de agosto de 2022). The FDA Moves into Third Phase of Artificial Intelligence Imported Seafood Pilot Program. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-moves-third-phase-artificial-intelligence-imported-seafood-pilot-program>

<https://www.food-safety.com/articles/7955-fda-begins-third-phase-of-ai-imported-seafood-pilot-program#:~:text=On%20August%2015%2C%202022%2C%20the,foods%20entering%20the%20U.S.%20market>.