



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



26 de julio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre retención de mercancías agrícolas originarias de México, por detección de residuos de plaguicidas.....	2
EUA: Seguimiento a la alerta de importación 16-127 sobre retención de crustáceos originarios de México, por detección de cloranfenicol.....	3
Francia: Brote de <i>Escherichia coli</i> en productos lácteos, en las regiones de Provenza-Alpes-Costa Azul y Occitania.....	4
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.....	5



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 25 de julio, fue incluida en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico, bajo esta alerta de Importación (Lista Roja) a:

Agrícola del Mar S. de R. L., por detección de **clorotalonil, tebuconazole, metamidofos y clorpirifos**, en **cilantro** originario de Carretera Encarnación de Díaz km 75, **Zacatecas** (fecha de publicación: 21/07/2022).

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 el cultivo de cilantro. Asimismo, la unidad de producción mencionada no se encuentra 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 4 de julio de 2022.

En total, de enero de 2022 a la fecha se han registrado 50 notificaciones sobre retenciones de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos reportados con mayor frecuencia se encuentran: 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). (25 de julio 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

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 16-127 sobre retención de crustáceos originarios de México, por detección de cloranfenicol.



Imagen: <http://www.cangrejopedia.com>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 16-127, sobre la retención sin examen físico de crustáceos por detección del antibiótico de amplio espectro cloranfenicol.

La alerta se enfoca en cualquier crustáceo que contenga el antibiótico, cuyo uso (salvo el indicado en la etiqueta) está prohibido en animales productores

de alimentos, en los Estados Unidos, pues podría ser carcinógeno y afectar al sistema reproductivo humano.

De acuerdo con la actualización del 25 de julio, fue incluida en la Lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico, bajo esta alerta de Importación (Lista Roja), a:

La empresa denominada Procesadora de Mariscos América, SA de CV, por detección de cloranfenicol en carne de **cangrejo** originaria de la localidad Ejido la Luz, del municipio de Matamoros, **Tamaulipas** (fecha de publicación: 20/07/2022).

La unidad de producción mencionada no se encuentra en el directorio de *Permisionarios adheridos al programa de buenas prácticas de manejo a bordo en embarcaciones menores*, ni en el de *Embarcaciones Menores, Unidades de Producción Primaria y Unidades de Procesamiento Primario Reconocidas en Buenas Prácticas*; del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizados al 12 y 18 de julio, respectivamente.

De enero de 2022 a la fecha solamente se ha registrado una notificación sobre retención de crustáceos por detección de cloranfenicol.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de inocuidad acuícola/pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (25 de julio de 2022). Import Alert 16-127, "Detention Without Physical Examination of Crustaceans Due to Chloramphenicol". Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_29.html

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Brote de *Escherichia coli* en productos lácteos, en las regiones de Provenza-Alpes-Costa Azul y Occitania.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la Dirección General de Alimentos (DGAL), la Dirección General de Salud (DGS) y Salud Pública de Francia, se encuentran investigando un brote de *Escherichia coli* vinculado a productos lácteos, en las regiones de Provenza-Alpes-Costa Azul y Occitania.

Según el comunicado, se han presentado 12 casos (siete niños y cinco niñas con edades de 11 meses a 9 años) en dichas regiones.

Se indica que el Centro Nacional de Referencia para *E. coli* del Instituto Pasteur de París, ha descubierto que cinco de los niños han sido infectados por *E. coli* O26 con las mismas características, lo que significa que es probable que la fuente sea la misma.

Los productos potencialmente afectados incluyen leche, yogurt y queso, mismos que fueron retirados del mercado. Estos se distribuyeron en negocios minoristas y restaurantes de los departamentos de Var y Bouches-du-Rhône, en la región de Provenza-Alpes-Costa Azul.

Además, se menciona que el brote coincide con la reiteración, por parte de Salud Pública de Francia, de las medidas preventivas contra *E. coli*, ya que cada año durante el verano se observa un aumento de las enfermedades transmitidas por alimentos.

Finalmente, las Autoridades exhortan a las personas que compraron los productos a no consumirlos. Y agregan que quienes hayan visitado la granja o adquirido productos lácteos sin pasteurizar, deben prestar atención al desarrollo de cualquier síntoma relacionado con *E. coli*.

Cabe señalar que en México 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.

Referencia: Food Safety News (26 de julio de 2022). French *E. coli* outbreak linked to dairy. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/07/french-e-coli-outbreak-linked-to-dairy/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.



Cacahuate. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas, con base en un control fronterizo, en dos cargamentos de cacahuate procedentes de Argentina.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 6.1 y 11 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxina B1, y 12 y 12 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, en los cargamentos, cuando los límites máximos de residuos permisible en Países Bajos son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo fue catalogado como grave.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 Argentina ha realizado exportaciones de cacahuate a México.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción primaria de vegetales.

Referencias:

- Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (26 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4339. Aflatoxins in Argentine groundnut kernels. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/562088>
- Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (26 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4341. Aflatoxins in Argentine groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/556365>