



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



06 de diciembre de 2022



DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas..... 2

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 22-01 sobre la retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 3

EUA: El FSIS emite alerta para productos de carne molida, por posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen: CESAVER.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención 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.

De acuerdo con la actualización del 05 de diciembre, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a: **FYL La Tapatía S.A. de C.V.**, por detección de **carbendazim**, en **lechuga** originaria de Guadalajara, **Jalisco** (fecha de publicación: 30/11/2022).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el carbendazim no está autorizado para aplicación en lechuga.

Asimismo, la unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizados al 24 de noviembre de 2022.

De enero de 2022 a la fecha se han registrado 76 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos detectados con mayor frecuencia se encuentran: metamidofos, tebuconazol, permetrina, lambda cyhalotrina, carbendazim, fipronil, clorpirifos y propamocarb.

Cabe señalar que en el territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); y otras 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). (05 de diciembre 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 22-01 sobre la retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.**Imagen: <https://www.ecologiaverde.com>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos, informó el seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre la retención de melón originario de México, debido a posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

El motivo de la alerta 22-01 es la retención, sin examen físico, de todo tipo de melón fresco (sin refrigerar, refrigerado o congelado) o procesado, incluyendo melón fresco picado o en rodajas (para barras de ensalada), excepto de aquellas empresas que figuran en la Lista Verde de la Alerta.

De acuerdo con la actualización del 05 de diciembre, fue retenido **melón** originario del municipio de **Hermosillo, Sonora**, exportado bajo el nombre de **Videxport S.A. de C.V.** (fecha de publicación: 29/11/2022). Esta empresa se encuentra en el **Directorio de Empresas Certificadas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en cultivo de melón**, actualizado al 9 de agosto de 2022.

Cabe señalar que se está dando atención bajo las directrices del Memorándum de Entendimiento (MOU), signado entre la Administración de Alimentos y Medicamentos de los E.U.A (FDA, por sus siglas en inglés) y este Servicio Nacional, a la empresa Videxport S.A. de C.V., para la inclusión a la Lista Amarilla de la alerta de importación 22-01, toda vez que la empresa ha demostrado contar con las medidas y procedimientos establecidos por la Secretaría de Agricultura, para ostentar un reconocimiento por la implementación de los SRRC.

Se precisa que en el territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); y otras 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). (05 de diciembre de 2022). Import Alert 22-01. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.html



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El FSIS emite alerta para productos de carne molida, por posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.



Producto sujeto a la alerta. Fuente: FSIS

Recientemente, a través del portal oficial del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), se emitió una alerta de salud pública para carne molida comercializada en la tienda minorista La Michoacana Meat Market, en Greenville, Texas, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.

El problema se descubrió durante las pruebas de rutina del producto, realizadas por el FSIS, cuando una muestra dio positivo a la bacteria.

Se precisa que el producto potencialmente contaminado tiene las siguientes características: "CARNE MOLIDA REGULAR/GROUND BEEF. Dicho producto solo se vendió en la tienda minorista La Michoacana Meat Market, ubicada en Greenville, Texas. Hasta la fecha no se han reportado informes de personas enfermas debido al consumo de dicho producto.

Finalmente, el FSIS insta a quienes hayan comprado la carne a no consumirla, sino desecharla o devolverla al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México ha realizado importaciones de carne molida procedente de EUA.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia:

Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (05 de diciembre de 2022). FSIS Issues Public Health Alert for Ground Beef Products That Tested Positive for *E. Coli* O157:H7. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-ground-beef-products-tested-positive-e--coli-o157h7>