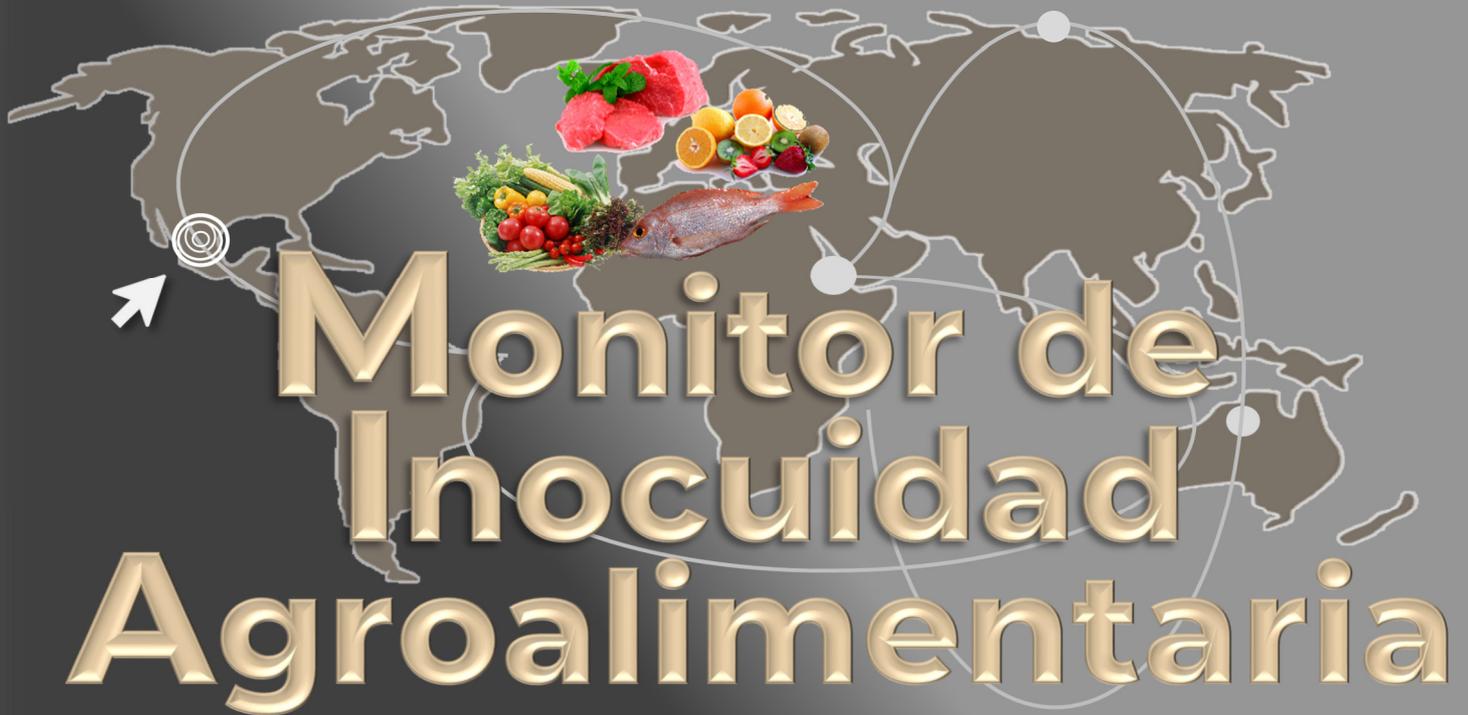




**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



19 de diciembre de 2022



## 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
Canadá: Retiro de queso Gorgonzola por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	3
Países Bajos: Detección de clorpirifos en chile amarillo fresco procedente de Perú.....	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: CESAVERP.

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 16 de diciembre, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

**Francisco Hiebert Wall**, por detección de **DEF** en **chile molido** originario de Ascensión, **Chihuahua** (fecha de publicación: 14/12/2022).

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), actualizado al 24 de noviembre de 2022.

De enero de 2022 a la fecha se han registrado 81 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). (16 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Canadá: Retiro de queso Gorgonzola por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Producto retirado. Fuente CFIA

Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés), se dio a conocer que la empresa Jan K. Overweel Limited está retirando del mercado queso Gorgonzola, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: "Gorgonzola Dolce", de la

marca Igor, de varios Códigos Universales del Producto (UPC), porciones variables. Este fue vendido en las provincias de Columbia Británica, Ontario y Quebec, y es posible que también se haya distribuido a otras provincias y territorios de Canadá.

El retiro derivó de los resultados de las pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena.

Se menciona que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo del producto. Asimismo, continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir, vender o distribuir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de queso Gorgonzola procedente de Canadá.

Cabe señalar que México realiza acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Canadian Food Inspection Agency (CFIA) (16 de diciembre de 2022). Igor brand Gorgonzola Dolce recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/igor-brand-gorgonzola-dolce-recalled-due-listeria-monocytogenes>



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Países Bajos: Detección de clorpirifos en chile amarillo fresco procedente de Perú.**



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una inspección interna de la empresa, las autoridades de Países Bajos detectaron el insecticida clorpirifos, en chile amarillo fresco procedente de Perú.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó una concentración de 0.02 mg/kg - ppm de clorpirifos, cuando el límite máximo de residuos permisible en Países Bajos es de 0.01 mg/kg – ppm.

El hecho fue clasificado como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada ha sido informar sobre la situación al vendedor y los destinatarios del producto. No se han identificado hasta ahora casos de personas enfermas, asociados con el mismo.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México no ha realizado importaciones de chile de Perú.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (19 de diciembre de 2022). NOTIFICATION 2022.7382. Chlorpyrifos in Peper Aji Amarillo from Peru. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/585607>