



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



15 de julio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Detección de *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocytogenes* en queso fresco, en el estado de Tamaulipas..... 2

EUA: Actualización de la Lista Verde de la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya de México por posible contaminación con *Salmonella* spp 3

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre retención de mercancías agrícolas originarias de México, por residuos de plaguicidas..... 4

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete sin tostar procedentes de Argentina.... 5

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Detección de *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocytogenes* en queso fresco, en el estado de Tamaulipas.



Queso. Fuente: Milenio

Recientemente, a través del portal de noticias Milenio, se comunicó que la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), aseguró y destruyó quesos frescos debido a contaminación con *E. coli*, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocytogenes*, en los municipios de Tampico, Nuevo Laredo, Miguel Alemán, Reynosa, Nuevo Progreso, Valle Hermoso y Matamoros, Tamaulipas.

De acuerdo con la notificación, la COFEPRIS intensificó la vigilancia para el control y fomento sanitario en establecimientos de elaboración y expendios de productos lácteos del estado, debido a alertas de otras entidades por la venta del producto posiblemente contaminado. Derivado de lo anterior, se han realizado 14 visitas de verificación sanitaria, en las que se aseguraron 616 piezas de queso, recolectando 21 muestras para su análisis correspondiente.

Del análisis de las muestras, se encontró que 18 se encontraban contaminadas con las bacterias patógenas *E. coli* (8), *S. aureus* (4) y *L. monocytogenes* (6).

Finalmente, la COFEPRIS exhorta a la población a consumir quesos con leche pasteurizada y que cuenten con etiqueta, misma que debe contener nombre y domicilio del comercializador, tipo de producto, fecha de elaboración y caducidad. También se recomienda adquirir los productos en lugares donde se realice un adecuado manejo y conservación de los lácteos, a fin de evitar enfermedades por el consumo de productos contaminados.

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 y procesamiento primario en el subsector pecuario.

Referencia:

Milenio. (15 de julio de 2022). Destruyen quesos frescos en Tamaulipas; incumplían norma sanitaria. Recuperado de: <https://www.milenio.com/salud/destruyen-quesos-frescos-tamaulipas-incumplian-norma-sanitaria>

DIRECCIÓN EN JEFE**EUA: Actualización de la Lista Verde de la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya de México por posible contaminación con *Salmonella* spp.**

Imagen libre.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre la retención a nivel nacional, sin examen físico, de papaya originaria de México, debido a posible contaminación con la bacteria *Salmonella* spp.

Cabe mencionar que la alerta fue establecida debido a antecedentes de detección de la bacteria en papaya procedente de México, incluido un brote multiestatal por *Salmonella* Agona, ocurrido en 2011 en EUA. Se especifica

que la retención sin examen físico aplica para la papaya entera cruda, fresca o refrigerada, excepto para empresas se encuentren en la Lista Verde, es decir, aquellas que han cumplido con los criterios de exclusión de 'Detención sin Examen Físico'.

La actualización del 14 de julio, contempla a las siguientes empresas mexicanas, incluidas en la Lista Verde durante 2022:

Nombre de la empresa	Ubicación (municipio y estado)	Fecha de publicación
1. AGRÍCOLA JIM HER SPR DE RL	Colima, Colima	16/02/2022
2. PINTO GROWERS SPR DE RL	Tecomán, Colima	09/02/2022
3. MACLAN PREMIUM FRUITS S DE PR DE RL DE CV	Zapopan, Jalisco	08/03/2022
4. RANCHO KARY SL PRODUCTOS	Tecomán, Colima	15/03/2022
5. PAPAYAS MAX SPR DE RL (RANCHO TIZONTA)	San Blas, Nayarit	22/03/2022
6. EL SONRISAL	Tenabo, Campeche	04/05/2022
7. Pedro Chavarrías Barajas	Armería, Colima	28/06/2022
8. NATURALNA SPR DE RL (RANCHO DONRUBÉN)	San Blas, Nayarit	06/07/2022

Es relevante señalar que, con excepción de las correspondientes a los números 4 y 8, todas las demás se encuentran en el directorio de empresas productoras de papaya certificadas/reconocidas por el SENASICA en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), actualizada al 4 de julio de 2022.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (14 de julio 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 EN JEFE



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

La alerta se enfoca en productos agrícolas sin procesar, de personas físicas y morales, que se recomienda retener sin examen físico (DWPE), 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 14 de julio, se detectó:

1) **Lambda cyhalotrina, pentacloroanilina (metabolito del quintozeno) y pendimentalin:** en **apio** (el primero) y **cilantro** (los otros dos), originarios del municipio de Alzayanca, **Tlaxcala**, exportados bajo el nombre de Jorge Rosas Aguilar (fecha de publicación: 7/05/2022).

2) **Clorotalonil, metamidofos y dimetomorf:** en **rábano** originario del municipio de Los Reyes de Juárez, **Puebla**, exportado bajo el nombre de Diego Armando Ruiz González (fecha de publicación: 11/07/2022). Se especifica que se detectaron residuos de estos plaguicidas tanto en hojas como en raíces de los rábanos, en niveles superiores a los permitidos.

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), lambda cyhalotrina no cuenta con registro para utilizarse en el cultivo de apio, y el quintozeno (plaguicida de uso restringido) y pendimentalin tampoco están autorizados para aplicarse en cilantro. De igual forma, el clorotalonil, metamidofos y dimetomorf no tienen autorización de uso en rábano.

Las dos unidades de producción mencionadas 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 4 de julio de 2022.

Cabe mencionar que, de enero de 2022 a la fecha, se han registrado 49 notificaciones sobre retenciones de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos encontrados con mayor frecuencia están: metamidofos, tebuconazol, permetrina, clorpirifos, lambda cyhalotrina, carbendazim, fipronil, clorpirifos y propamocarb. Asimismo, que el país realiza acciones que coadyuvan a la inocuidad de los productos agrícolas, tales 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). (14 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



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete sin tostar procedentes de Argentina.



Cacahuete. 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 Italia detectaron aflatoxinas en cacahuete sin tostar, procedente de Argentina. El riesgo fue catalogado como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 14 $\mu\text{g}/\text{kg}$ -

ppb de aflatoxina B1 y 29 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente.

Las aflatoxinas son micotoxinas producidas en pequeñas concentraciones por hongos del género *Aspergillus* (los más notables son *A. flavus*, *A. niger* y *A. parasiticus*). También pueden ser producidas por hongos del género *Penicillium*, como *P. verrucosum*.

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

Referencia:

Rassf Window. (15 de julio de 2022). NOTIFICATION 2022.4150. Aflatoxin B1; Total in Groundnuts, unroasted from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/560534>