



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



14 de junio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-23 sobre la retención de perejil originario de México, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre la retención de mercancías agrícolas originarias de México, por posibles residuos de plaguicidas.	3
Canadá: Retiro del mercado de frambuesas congeladas debido a posible contaminación con Norovirus.....	5
EUA: Retiro de mercado de productos procesados de pescado originarios de China.....	6



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-23 sobre la retención de perejil originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen libre.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos, publicó la actualización de la alerta de importación 99-23 sobre retención sin examen físico de perejil, debido a la contaminación con *Salmonella* spp.

La evidencia que la FDA puede utilizar para categorizar una combinación de producto/empresa en la Lista Roja, bajo esta alerta, incluye, entre otros: dos o más hallazgos de *Salmonella* spp. o *Escherichia coli* O157:H7, o uno o más hallazgos de *Shigella* spp., en el mismo cargamento o en cargamentos relacionados. Una combinación de producto/empresa puede estar sujeta también a la *Alerta de importación 99-35 "Detención sin examen físico de productos frescos que parecen haber sido preparados, empacados o retenidos en condiciones insalubres."*

Para la liberación de artículos sujetos a detención bajo la presente alerta, el propietario, consignatario o responsable del envío, debe proporcionar resultados de análisis de laboratorio de una muestra del producto retenido, que demuestre que este no es portador de patógenos humanos. Y para remoción de la lista roja, se debe proporcionar información para demostrar que se han resuelto las condiciones que dieron lugar a la aparente violación.

La actualización de la presente alerta, notifica la lista de empresas sujetas a detención sin inspección física, informando que el pasado 07 de junio de 2022 se retuvo perejil originario de La Paz, Baja California Sur, México, bajo el nombre María de Jesús Durán Meléndrez, por posible contaminación con *Salmonella* spp.

En el contexto nacional, México cuenta con la NORMA Oficial Mexicana *NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos*; la cual establece los métodos generales y alternativos de prueba para la determinación de indicadores microbianos y patógenos en alimentos, bebidas y agua para uso y consumo humano, incluyendo a *Salmonella* spp.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (14 de junio 2022). Import Alert 99-23: Detention Without Physical Examination of Produce Due to Contamination With Human Pathogens. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_266.html

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen libre.

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

De acuerdo con la actualización del 14 de junio, se detectaron residuos de los siguientes plaguicidas:

- 1) **Permetrina**: en **cilantro** originario del municipio de Perote, **Veracruz**, exportado bajo el nombre de Enriqueta del Carmen Salazar Reyes (fecha de publicación: 7/06/2022).
- 2) **Clorpirifos, quintozeno y lambda cialotrina**: en **cilantro** originario del municipio de Santa Cruz, **Tlaxcala**, exportado bajo el nombre de Remigio Serrano Campos (fecha de publicación: 9/06/2022).
- 3) **Teflubenzurón y propamocarb**: en **apio** originario del municipio de Los Reyes de Juárez, **Puebla**, exportado bajo el nombre de Ignacio Reyes Ramos (fecha de publicación: 9/06/2022).
- 4) **Tebuconazol**: en **zanahoria** originaria de **Guadalajara** (Col. Jardines de la Cruz), Jalisco, exportada bajo el nombre de Jesús Figueroa Serrano (fecha de publicación: 8/06/2022).
- 5) **Tebuconazol**: en **zanahoria** originaria del municipio de Cortazar, **Guanajuato**, exportada bajo el nombre de Agrícola La Minita, S.P.R. de R.L. (fecha de publicación: 14/06/2022).

Cabe señalar que, con base en el Registro Sanitario de Plaguicidas de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los plaguicidas permetrina, clorpirifos, quintozeno y lambda cialotrina, no tienen registro de autorización para aplicarse en cilantro; el teflubenzurón carece de autorización para aplicarse en apio, a diferencia del propamocarb (con LMR definido); y el tebuconazol tiene autorización para aplicarse, en mezcla con mancozeb y azoxistrobín, en zanahoria (con LMR definido).



DIRECCIÓN EN JEFE

Las empresas mencionadas anteriormente no se encuentran en el directorio de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) actualizado al 6 de junio de 2022, con excepción de Agrícola La Minita, S.P.R. de R.L; sin embargo, ninguno de los 20 ranchos de esta última, con reconocimiento en SRRC, produce apio.

Finalmente, es relevante mencionar que, de enero a la fecha, se han registrado 43 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos detectados con mayor frecuencia se encuentran: metamidofos, tebuconazol, permetrina, clorpirifos, lambda cialotrina, carbendazim y fipronil.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (14 de junio 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



Canadá: Retiro del mercado de frambuesas congeladas debido a posible contaminación con Norovirus.



Frambuesas congeladas. Imagen de uso libre

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), notificó que la empresa New Alasko Limited Partnership, está retirando del mercado frambuesas congeladas de la marca Alasko debido a una contaminación con Norovirus.

A manera de antecedente, hace un mes se realizó un retiro similar de frambuesas congeladas

enteras de la marca Below Zero de Mantab Inc. debido a una posible contaminación por norovirus.

De acuerdo con la notificación, el producto retirado fue distribuido en Quebec, Ontario y Nueva Escocia, cuyo uso era para consumo en hoteles, restaurantes e instituciones.

Los datos del producto involucrado son No. Lote: SY 21278P.O: 116381-01BB: 2023-OC-04, Bolsa interior: 6 95058 00205 4, Caja exterior: 1 069505 800205 1

Asimismo, exhortaron a la población a no consumir y/o distribuir la mercancía para prevenir enfermedades, por lo que recomiendan desechar o devolver al lugar donde se compraron.

En contexto nacional, con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicana (VUCEM), no se han realizado importaciones de frambuesas congeladas originarias de Canadá.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (10 de junio de 2022). Alasko brand IQF Whole Raspberries recalled due to norovirus. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/alasko-brand-iqf-whole-raspberries-recalled-due-norovirus>

Food Safety News (14 de junio de 2022). Raspberries recalled in Canada over norovirus contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/raspberries-recalled-in-canada-over-norovirus-contamination/>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de mercado de productos procesados de pescado originarios de China.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa Yumei Foods USA, Inc., está retirando del mercado 4.2 toneladas de productos procesados de pescado originarios de China.

De acuerdo con la notificación, el problema se descubrió durante una actividad de vigilancia de rutina del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento

de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Se señala que China puede exportar pescado crudo, pero no productos procesados de pescado.

Los productos que están sujetos al retiro son: filete de pescado con sopa picante, en envases de plástico de 370 gramos y filete de pescado con sopa en escabeche, en envases de plástico de 350 gramos, ambos liofilizados. La mercancía se envió a tiendas minoristas y mayoristas en todo el país

Se informa que desde el aviso de retiro, no ha habido informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de estos productos.

Finalmente, se exhorta a las personas que compraron el producto a no consumirlo, desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA). (13 de junio de 2022). Yumei Foods USA, Inc. Recalls Ineligible Siluriformes Products Imported from China. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/yumei-foods-usa-inc-recalls-ineligible-siluriformes-products-imported-china>

Food Safety News (13 de junio de 2022). Yumei Foods USA, Inc. Recalls Ineligible Siluriformes Products Imported from China. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/yumei-foods-usa-inc-recalls-ineligible-siluriformes-products-imported-from-china/>