



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



27 de junio de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre la retención de mercancías agrícolas originarias de México, por posibles residuos de plaguicidas.....	2
EUA: Seguimiento a la alerta de importación 22-01 sobre la retención de de melón originario de México, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	3
EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-19 sobre la retención de productos alimenticios originarios de México, por presencia de <i>Salmonella</i> spp.	4
EUA: Retiro de cebollas posiblemente contaminadas con <i>Listeria</i> sp..	5
Bélgica: Detección de residuos de dimetoato e imidacloprid en maracuyá procedente de Colombia.	6



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: <https://proexpansion.com/>

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.

El motivo de la alerta 99-05, es la compilación de todos los productos agrícolas sin procesar, de productores individuales y empresas específicas, que se recomiendan para retención sin

examen físico (DWPE), debido a la detección de residuos químicos de plaguicidas en niveles que no cumplen con los establecidos en el Manual de procedimientos reglamentarios (RPM).

De acuerdo con la actualización del 27 de junio, se detectaron residuos de los siguientes plaguicidas:

1) **Propamocarb**: en **cebolla amarilla** originario del municipio de Camargo, **Chihuahua**, exportado bajo el nombre de Alejandro Olivas Martínez (fecha de publicación: 24/06/2022).

La empresa mencionada anteriormente no se encuentra en el directorio de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), actualizado al 6 de junio de 2022.

Con base en el Registro Sanitario de Plaguicidas de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el plaguicida propamocarb tiene registro de autorización para aplicarse en almacigos (en general); y está definido su Límite Máximo de Residuos (LMR) para el cultivo de cebolla.

Finalmente, es relevante mencionar que, de enero a la fecha, se han registrado 44 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). (27 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



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 Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos, informó el seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre la retención sin examen físico de melón originario de México, debido a posible contaminación con *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. En el caso de las empresas de Lista Amarilla, se establece que deben ser detenidas utilizando el código de cargo SALMONELLA, en tanto que aquellas que no figuran en la Lista verde o Amarilla, deben ser detenidas utilizando los códigos de cargo SALMONELLA, INSANITARY y MFR INSAN.

De acuerdo con la actualización del 27 de junio, fue retenido **melón** originario del municipio de **Hermosillo, Sonora**, exportado bajo el nombre de Agrícola Bacatete S.A. de C.V. (fecha de publicación: 24/06/2022). Esta empresa se encuentra en el directorio de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), actualizado al 6 de junio de 2022; cuenta con reconocimiento en SRRC, vigente hasta el 6 de diciembre de 2023, para dos de sus unidades de producción y procesamiento primario de melón: Campo El Dorado y Empaque El Dorado II (claves de reconocimiento AG-CA-26-21-1257 y AG-EC-26-21-1258).

Cabe señalar que 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). (27 de junio 2022). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.html

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-19 sobre la retención de productos alimenticios originarios de México, por presencia de *Salmonella* spp.



Imagen libre.

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos, informó el seguimiento a la alerta de importación 99-19, sobre la retención sin examen físico de productos alimenticios, debido a la presencia de *Salmonella* spp.

El motivo de la alerta 22-01 es la retención, sin examen físico, de los envíos de productos de las empresas identificadas en la Lista Roja, y aplica para productos en los que se sospeche la presencia de *Salmonella*, no cubiertos por otras alertas de importación.

De acuerdo con la actualización del 27 de junio, fue retenido **nopal** en polvo originario del municipio de Atlixco, Puebla exportado bajo el nombre de Brenda Guadalupe

Rosas Caballero (fecha de publicación: 23/06/2022). Esta empresa no se encuentra en el directorio de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), actualizado al 6 de junio de 2022.

Cabe señalar que 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.

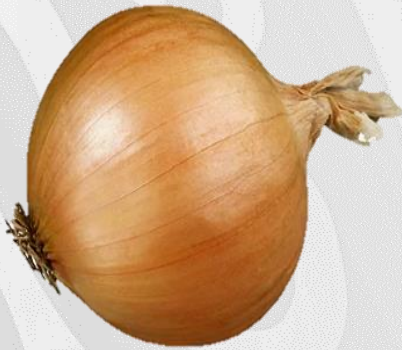
Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (14 de junio 2022). Import Alert 99-19: Detention Without Physical Examination Of Food Products Due To The Presence Of *Salmonella*. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_263.html



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de cebollas posiblemente contaminadas con *Listeria* sp.



Cebolla Vidalia. Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la empresa Wegmans está retirando del mercado cebollas Vidalia, posiblemente contaminadas con *Listeria* sp.

De acuerdo con la notificación, el producto potencialmente afectado se vendió, el cual puede tener los códigos 4159 o 4166 en la etiqueta, fue vendido por libra, el 23 y 24 de junio de 2022, en las siguientes tiendas de 3 estados:

- Massachusetts: Burlington, Chestnut Hill, Medford, Natick, Northborough y Westwood;
- New York: Alberta Drive, Amherst Street, Auburn, Brockport, Calkins Road, Canandaigua, Chili-Paul, Cicero, Corning, Dewitt, Dick Road, East Avenue, Eastway, Elmira, Fairmount, Fairport, Geneseo, Geneva, Great Northern, Holt Road, Hornell, Irondequoit, Ithaca, James Street, Jamestown, John Glenn, Johnson City, Latta Road, Losson Road, Lyell Avenue, Marketplace, McKinley, Military Road, Mt. Read, Newark, Niagara Falls Boulevard, Onondaga, Penfield, Perinton, Pittsford, Ridge-Culver, Ridgemont, Sheridan Drive, Taft Road, Transit Road y West Seneca.
- Pennsylvania: Erie West y Erie Peach Street.

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

En el contexto nacional y de acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria vía Internet (SIAVI), en 2020 EUA exportó a México 128,514 toneladas de cebolla.

Cabe señalar que 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: Food Safety News (27 de junio de 2022). Wegmans recalls Vidalia onions over *Listeria* concerns. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/06/wegmans-recalls-vidalia-onions-over-listeria-concerns/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Bélgica: Detección de residuos de dimetoato e imidacloprid en maracuyá procedente de Colombia.



Maracuyá. 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 Bélgica realizaron una notificación de alerta, debido a la posible contaminación de maracuyá originario de Colombia, con residuos de los plaguicidas dimetoato e imidacloprid.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de

0,026 mg/kg – ppm de dimetoato y 0,029 mg/kg – ppm de imidacloprid, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Bélgica son de 0,01 mg/kg – ppm. El nivel de riesgo fue catalogado como grave, y el producto se distribuyó a Suiza.

De acuerdo con la Ventanilla Digital Mexicana de Comercio Exterior (VUCEM), en 2022 Colombia no ha realizado exportaciones de maracuyá a México.

Cabe señalar que el país cuenta con la NORMA Oficial Mexicana *NOM-082-SAG-FITO/SSA1-2017, Límites máximos de residuos, Lineamientos técnicos y procedimiento de autorización y revisión*, así como un Acuerdo publicado el 09 de febrero de 2022 en el Diario Oficial de la Federación, que establece criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, y el Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Tóxicos en Vegetales.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (27 de junio de 2022). NOTIFICATION 2022.3746. Pesticides residues in passion fruit from Colombia. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/557226>