



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



08 de marzo de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 22-01 sobre la detención sin inspección física de melones originarios de México. 2

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre la retención de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas originarias de México. 3

EUA: Retiran del mercado la venta de carne seca contaminados con *Listeria monocytogenes* en California. 4

Rumania: Implicaciones de las micotoxinas en la inocuidad alimentaria. 5



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 22-01 sobre la detención sin inspección física de melones originarios de México.



Melón (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos, publicó el seguimiento a la alerta de importación 22-01 sobre la detención sin inspección física de melones originarios de México, la cual se estableció derivado del brote multi-estado de salmonelosis, en el año 2000, vinculado con el consumo de melón mexicano contaminado con *Salmonella* Poona y *Salmonella* Anatum.

De acuerdo con la actualización de la alerta, del pasado 07 de marzo del presente año, la FDA informó que los melones de la empresa Agrícola Semepa S.A. de C.V., de Guaymas, y Empalme, Sonora, se incluirán a la lista amarilla, por lo que intensificarán las actividades de vigilancia y realizarán inspecciones en campo.

En enero de 2022, informaron que la empresa Agrícola Bacatete S.A. de C.V., también fue incluida en la lista amarilla.

La Lista amarillas o Categoría Amarilla, son las compañías que se encontraban anteriormente en la Lista/Categoría Roja pero han implementado acciones correctivas que han sido evaluadas y aceptadas por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) en cumplimiento con los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) y subsecuentemente aceptadas como tal por la FDA. Las compañías en la Categoría Amarilla pueden proporcionar análisis negativos a *Salmonella* spp. de laboratorios privados.

Es relevante mencionar, que con base en el directorio de empresas certificadas en SRRC en el cultivo melón, actualizado al 14 de febrero de 2022, del Senasica, la empresa Agrícola Semepa S.A. de C.V., tiene el reconocimiento de campo agrícola (CA) en la unidad Campo Nuevo (clave: AG-CA-26-21-1080) y el reconocimiento de empaque en la unidad Empacadora Victoria (clave: AG-EC-26-21-1079).

Referencia: U.S. Food & Drug Administration. (07 de marzo 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

Referencia adicional: Senasica. (14 de febrero de 2022). Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el cultivo de melón. Recuperado de: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/704126/Directorio_cultivo_melon_en_SRRC_14_02_2022.pdf



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



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



Cultivo de cilantro (2021). Imagen de uso libre.

Recientemente, a través del portal de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos, se informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre las retenciones de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas.

En la alerta se mencionó que, el 02 de marzo de 2022, realizaron la detención de mercancía de origen vegetal importada de México, específicamente de chicharos de la empresa Agrícola Ursomex S.A. de

C.V. de Baja California, México, por contener residuos de ciazofamida. Durante esta misma fecha, se detuvo cilantro, originario de Puebla por presentar residuos de tebuconazol; con datos del exportador bajo el nombre de Eduardo Cebada Iturbide.

El 03 de marzo, reportaron la detención de rábano originario de Puebla, México, por contener residuos de permetrina y pentacloro-benzonitrilo

Posteriormente, el 04 de marzo, realizaron la detención de berros por presentar residuos de clorpirifos, este producto fue exportado bajo el nombre de Epifania Priscila Martínez Herna. Por último, esta misma fecha, se reportó la detención de cilantro originario de Puebla, por presentar residuos de linuron, tebuconazol y clorotalonil.

Por otra parte, con base en el registro sanitario de plaguicidas de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el tebuconazol no tienen un Límite Máximo de Residuos registrado para cilantro, por lo que se desconoce también las dosis y aplicaciones máximas que se deben usar para este cultivo, la permetrina no se encuentra registrado para su uso en cilantro y la ciazofamida, no está registrada para su uso en chicharos.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration. (28 de febrero 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 DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Retiran del mercado la venta de carne seca contaminados con *Listeria monocytogenes* en California.



Crédito: Zona de prensa, 2022

Recientemente, a través de fuentes periodísticas, se publicó que una empresa de California, Estados Unidos de América, retiró del mercado docenas de marcas de carne seca la semana pasada, debido a una posible contaminación por *Listeria monocytogenes*.

El retiro cubre más de 725 kilogramos de productos, que no son seguros para comer e incluye las marcas Texas Family Jerky,

Humboldt Jerky Co., Smokehouse Jerky Co., Rebel's Gourmet y Gold Mine Jerky Company.

La nota, menciona que el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA), anunció que Boyd Specialties de Colton, California, emitió el retiro de la carne seca del mercado el 04 de marzo del presente año.

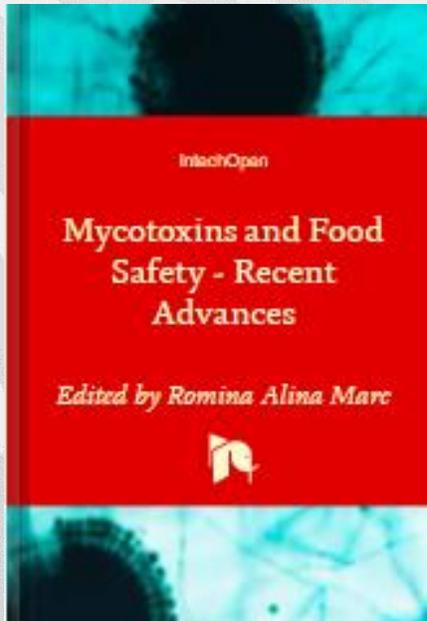
Asimismo, se menciona que los artículos se enviaron a tiendas en Alabama, Connecticut, California, Michigan, Nueva Jersey, Carolina del Norte, Pensilvania y Texas. El FSIS encontró el problema después de que una muestra del producto dio positivo para *L. monocytogenes*.

Finalmente, mencionan que los retiros de productos del mercado por contaminación de *Listeria sp.* se emiten con frecuencia. Como ejemplo, describieron que la semana pasada, Golden Medal Mushroom Inc. amplió un retiro de hongos en presentaciones de 150 gramos (5.25 onzas) debido a problemas de *Listeria sp.* Asimismo, en enero, Frozen Food Development retiró voluntariamente paquetes de 340 gramos (12 onzas) de espinacas picadas congeladas, por el mismo motivo.

Referencia: Zona de prensa. (07 de marzo de 2022). Retirada del mercado de carne seca emitida, docenas de productos afectados. Recuperado de: <https://zonadeprensard.com/retirada-del-mercado-de-carne-seca-emitida-docenas-de-productos-afectados/>

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Rumania: Implicaciones de las micotoxinas en la inocuidad alimentaria.



Recientemente, a través del portal Intech Open se publicó un capítulo de acceso abierto, en línea, del libro “Mycotoxins and Food Safety: Recent Advances”, editado por la Universidad de Ciencias Agrícolas y Medicina Veterinaria de Rumania, el cual tiene como objetivo analizar los tipos significativos de micotoxinas en los alimentos consumidos directa o indirectamente por humanos, y abordar una descripción general de sus implicaciones en la seguridad alimentaria.

Como antecedentes, se señala que las micotoxinas son contaminantes con amplia presencia en alimentos y piensos, y que la exposición dietética a ellas puede inducir efectos adversos en la salud de humanos y animales,

además de disminuir la calidad y valor de productos, y reducir la disponibilidad de alimentos, contribuyendo así al hambre y la desnutrición.

El capítulo desarrolla cuatro grandes temas: 1) generalidades y clasificación de las principales micotoxinas implicadas en la seguridad alimentaria; 2) micotoxinas identificadas en alimentos; y 3) efectos tóxicos en la salud humana causados por la ingestión de micotoxinas

El texto refiere estudios que muestran que la contaminación por micotoxinas es alta en los países en desarrollo, y señala que, en los últimos años, la mayoría de los informes de contaminación han sido para maíz, trigo y arroz.

Asimismo, resalta que las aflatoxinas B1 se consideran las micotoxinas más peligrosas, teniendo alta prevalencia en cereales, donde, en la mayoría de los estudios, superan el límite permitido por la Comisión Europea. También, menciona que el deoxinivalenol, la zearalenona y las fumonisinas, son otras micotoxinas significativas en cereales como cebada, sorgo y avena.

Finalmente, la autora concluye que el desarrollo de estrategias prácticas de control y gestión es esencial para garantizar la seguridad de los consumidores.

Referencia: Marc, A. (2022). Implications of Mycotoxins in Food Safety. *In: Mycotoxins and Food Safety - Recent Advances*. Interchopen. Open access peer-reviewed chapter - online first. <https://www.intechopen.com/online-first/80725>