



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



28 de febrero de 2022



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 12-10 sobre la retención sin inspección física de queso por contaminación microbiológica.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: Detección de *Listeria monocytogenes* en hongos Enoki importados de China. 4

DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 12-10 sobre la retención sin inspección física de queso por contaminación microbiológica.



Quesillo (2022). Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos, publicó la actualización de la alerta de importación 12-10, acerca de la retención sin examinación física de queso por contaminación microbiológica.

Esta alerta se implementó en 1996, y desde ese entonces la FDA ha realizado el muestreo y análisis microbiológico. Describen que, en la lista roja, incluyen las empresas en cuyos productos han detectado la presencia de *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, enterotoxina estafilocócica producida por *Staphylococcus aureus*, o niveles excesivos de esta bacteria. Asimismo, mencionan que para ser removido de la lista roja, deberán demostrar que han resuelto las condiciones que dieron lugar a la contaminación del producto.

La actualización de la presente alerta, notifica sobre la lista de empresas que se encuentran sujetas a la detención sin inspección física, informando que el pasado 24 de febrero de 2022, retuvieron queso de hebra pasteurizado originario del municipio de San Pablo Huixtepec, Oaxaca, bajo el nombre Héctor Armando Velasco Díaz, por contaminación de *L. monocytogenes*. Asimismo, informaron que el 22 de febrero, se detuvo queso de hebra de la empresa "Sol Chatino S. P. de R. L." del municipio de Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca, por contaminación con *S. aureus*.

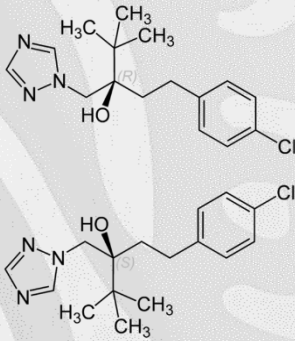
En contexto nacional, México cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, *Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba*, en donde establecen que el Límite Máximo de Unidades Formadoras de Colonias (UFC) de *S. aureus* es de 1000 UFC/g para quesos frescos y quesos de suero. En cuanto a *L. monocytogenes* para queso (fresco y en suero) se debe determinar su ausente en muestras de 25 gramos a 50 gramos.

Referencia: U.S. Food and Drug Administration. (28 de febrero de 2022). Import Alert 12-10. "Detention Without Physical Examination of Cheese Due to Microbiological Contamination". Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_9.html

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.



Estructura química del tebuconazol (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 sobre las retenciones de mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas.

En la alerta se mencionó que, del 28 de febrero de 2022, realizaron la detención de mercancía de origen vegetal, importada de México, específicamente de zanahorias de la empresa Comercializadora Saixta S.A. de C.V. de Guadalajara, Jalisco, por contener residuos de tebuconazol. Durante esta misma fecha, se detuvo cilantro, originario de La Paz, Baja California Sur, por presentar residuos de malatión; con datos del exportador bajo el nombre de María de Jesús Duran Meléndez.

Anteriormente, el 25 de febrero detuvieron cilantro originario de Quecholac, Puebla, por tener residuos de ciproconazol, tiofanato-metilo, tebuconazol, e iprodiona, lo cual fue exportado bajo el nombre de Felipe de Jesús Silva Carrillo.

Asimismo, el 14 de febrero, realizaron la detención de lima, originaria de Tecomán, Colima, de la empresa Empaque San Jorge SA de CV, por presentar residuos de carbendazim.

Por otra parte, con base en el registro sanitario de plaguicidas de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el tebuconazol, se encuentra autorizado para el cultivo de zanahoria, el malatión se encuentra autorizado para 76 cultivos diferentes, sin embargo, el cilantro no se encuentra en dicho listado.

En relación con el ciproconazol, se encuentra registrado en la COFEPRIS para su uso por plantas formuladoras de plaguicidas, actualmente, se carece de información respecto al LMR para el cultivo de cilantro, el mismo caso para el tiofanato-metilo la iprodiona y tebuconazol.

Por último, de acuerdo con la COFEPRIS el carbendazim, no se encuentra autorizado para cítricos.

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: Detección de *Listeria monocytogenes* en hongos Enoki importados de China.



Hongos Enoki. Imagen: <https://www.foodsafetynews.com/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la compañía Golden Medal Mushroom Inc., con sede en Los Ángeles, California, está retirando del mercado todas las cajas de sus paquetes de 200 gramos (código 6953150100684) y de 150 gramos (código 6953150110157) de hongos Enoki (producto originario de China) debido a su contaminación con *Listeria monocytogenes*.

De acuerdo con el informe, el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan informó que posterior al muestreo de rutina en las actividades de inspección de mercancía importada, se realizó el análisis microbiológico, el cual reveló la presencia de la bacteria en un paquete de 200 gramos del hongo. Por lo anterior, la distribución del producto ha sido suspendida.

El producto retirado del mercado se distribuyó previamente en Chicago, Los Ángeles, California y Dallas, Texas, a través de comercializadores de productos agrícolas o mayoristas para tiendas minoristas, antes del 04 de enero de 2022; el número de lote afectado es el 300511. Este viene en paquetes de plástico sellados al vacío, con la parte superior transparente y la inferior con fondo negro, sin traducción al inglés, y carece de nombre comercial y dirección impresa en la etiqueta.

Hasta el momento del comunicado, no se han reportado casos de personas enfermas por el consumo de este producto.

Referencia: Food Safety News. (26 de febrero de 2022). Michigan testing finds *Listeria* in mushroom sample from China. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/02/michigan-testing-finds-listeria-in-mushroom-sample-from-china/>