



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



23 de mayo de 2022



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 22-01 sobre la detención sin inspección física de melones originarios de México. 3

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



DIRECCIÓN EN JEFE



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 20 de mayo de 2022, retuvieron queso de hebra pasteurizado originario del Pueblo Santa Gertrudis, Oaxaca, bajo el nombre Oaxacan Authentic Xports S.A de C.V con etiqueta por posible contaminación con *Staphylococcus aureus*, y *Listeria monocytogenes*.

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: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (23 de mayo 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 EN JEFE



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 23 de mayo de 2022, la empresa de Agrícola Semepa, cumplió con los criterios para formar parte de la lista verde de la FDA. Anteriormente, el 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 intensificaron las actividades de vigilancia y realizaron inspecciones en campo.

Asimismo, en enero de 2022, 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 09 de mayo 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. (23 de mayo 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



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.



Cultivo de cilantro (2021). Imagen de uso 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 23 de mayo, se detectaron residuos de ometoato y dimetoato en tuna, originaria de Estado de México, exportado bajo el nombre de Armando Hernández Céspedes (Fecha de publicación: 18/05/2022).

Asimismo, detectaron residuos de clorpirifos y clorotalonil en cilantro originario de Tlaxcala, exportada bajo el nombre de Hugo Durán Silva. (Fecha de publicación: 18/05/2022).

Igualmente, se detectaron residuos de glufosinato en esparrago, originario de Caborca, Sonora, exportados bajo el nombre de Sentispac SPRL de RL (Fecha de publicación: 23/05/2022).

Cabe señalar que, con base en el Registro Sanitario de Plaguicidas de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el glufosinato tiene registro de autorización para aplicarse en esparrago y está definido su límite máximo de residuos en este cultivo. Mientras que el ometoato y dimetoato, se encuentra registrada para su uso en diversos cultivos, sin embargo, no cuenta con un LMR definido para tuna. En relación con el clorpirifos y clorotalonil, cuentan con un registro para diversos usos, sin embargo, no está definido su límite máximo de residuos en este cilantro.

Es relevante mencionar que, de enero a la fecha, se han registrado 38 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.

Finalmente, ninguna de las empresas mencionadas anteriormente, se encuentran en el directorio de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) actualizado al 03 de mayo del presente año.

Referencias: U.S. Food & Drug Administration (FDA) (23 de mayo 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