



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**25 de abril de 2022**



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

**Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05 sobre la retención de mercancía agrícola originarias de México por posibles residuos de plaguicidas. .... 2

EUA: Retiro de carne seca de la marca Tennessee Brown Bag, LLC, en Hixson Tennessee..... 3

EUA: Retiro de hongos Enoki por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 4

Reino Unido: Agencias de alimentos proponen cambios en controles de importación..... 5



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



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



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 mercancía agrícola por posibles residuos de plaguicidas.

De acuerdo con la actualización del 25 de abril, no hubo registro de importaciones de productos de origen vegetal, procedentes de

México con residualidad de algún plaguicida.

Es relevante mencionar que, de enero a la fecha, se han registrado 30 notificaciones sobre retención de diversas mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Los ingredientes activos mayormente encontrados han sido: metamidofos, tebuconazol, permetrina y cipermetrina, principalmente en hortalizas.

Actualmente, el Servicio de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), cuenta con los programas en materia de Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRRC), el cual actualiza constantemente, directorio de unidades de producción que cuentan con dicha certificación.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration. (25 de abril 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### **EUA: Retiro de carne seca de la marca Tennessee Brown Bag, LLC, en Hixson Tennessee.**



Recientemente, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA), anunció sobre el retiro de carne seca de la marca Tennessee Brown Bag, LLC, de un establecimiento del condado Hixson, Tennessee, ya que el producto no cuenta con el sello de inspección por USDA.

De acuerdo con la notificación, mencionan que los establecimientos de la empresa no cuentan con la inspección por el gobierno federal. Lo anterior, fue reportado por el Departamento de Agricultura de

Tennessee, y tras la investigación el USDA confirmó que no tenía registro de dichos establecimientos.

La empresa producía siete variedades de carne seca y vendía el producto directamente a los consumidores de todo el país a través de sitios web y tiendas minoristas en Alabama, Georgia, Carolina del Sur, Tennessee y Virginia.

Hasta el momento, no ha habido casos confirmados de reacciones adversas vinculadas con el consumo de estos productos. Por lo que exhortaron a los consumidores, a comunicar inmediatamente cualquier efecto a su salud. Asimismo, solicita que se desechen los productos o devolverse al lugar de compra.

Referencia: FSIS-USDA. (22 de abril de 2022). Tennessee Brown Bag, LLC Recalls Beef Jerky Products Produced without Benefit of Inspection. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/tennessee-brown-bag-llc-recalls-beef-jerky-products-produced-without-benefit>



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**EUA: Retiro de hongos Enoki por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Producto retirado. Imagen:  
<https://www.foodsafetynews.com/>

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se comunicó que la empresa T-Fresh Company of City of Industry, de California, está retirando del mercado ciertos hongos Enoki cultivados en China, debido a posible contaminación con la bacteria *Listeria monocytogenes*.

Se menciona que, el potencial de contaminación se observó después de que el muestreo de vigilancia, realizado por el Departamento de Salud Pública de California (CDPH), revelara la presencia de *L. monocytogenes* en paquetes de 200 g (7.05 oz) del hongo referido, producto que se distribuyó, desde California hasta Texas, a tiendas minoristas, a través de distribuidores de productos agrícolas.

El producto retirado viene en empaques de plástico azul claro y transparente, con el logotipo "Yes", con código de barras UPC 825382736947. Las setas son blancas y fibrosas.

Finalmente, se señala que no se han informado infecciones o enfermedades relacionadas con el producto retirado.

Referencia: Food Safety News (22 de abril de 2022). Yes! enoki mushrooms recalled after testing finds Listeria in product. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/04/yes-enoki-mushrooms-recalled-after-testing-finds-listeria-in-product/>



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Reino Unido: Agencias de alimentos proponen cambios en controles de importación.



Imagen: <https://www.arola.es/>

Recientemente, las agencias de alimentos de Escocia y Gran Bretaña (Food Standards Scotland (FSS) y Food Standards Agency (FSA) de Gran Bretaña), están buscando fortalecer medidas de control de ciertos productos que se importan a la región, en materia de inocuidad, lo anterior, mediante una propuesta a la legislación de importación de alimentos, referentes a cubrir alimentos y piensos de origen no animal, de alto riesgo.

Como antecedentes, se señala que, desde la salida del Reino Unido de la Unión Europea, sus autoridades son ahora responsables de revisar y modificar la legislación sobre alimentos importados, por lo que los ministros tomarán decisiones de gestión de riesgos con base en las recomendaciones de la FSA y la FSS; y que los cambios no aplicarán para Irlanda del Norte, debido a que cuenta con un protocolo específico.

Se señala que los cambios propuestos a la legislación incluyen:

- Eliminación de tres productos del alcance de los controles (pistache de Estados Unidos, por aflatoxinas; bayas de goji de China, por residuos de plaguicidas; y uva pasa de Turquía, por la ocratoxina A), para los que el nivel de riesgo ha disminuido.
- Controles más estrictos para 14 productos, debido a su riesgo para la salud pública.
- Agregación de cuatro elementos a la lista de controles, que comprenden exámenes documentales, de identidad y físicos (incluido el muestreo).
- Ejecución de controles reducidos para el cacahuete de Brasil y China, y las avellanas de Turquía y Georgia, debido a las aflatoxinas, así como para las hojas de betel de Bangladesh, por *Salmonella* spp.
- Mayores controles para la pimienta negra de Brasil y las semillas de ajonjolí de Sudán y Etiopía, debido a *Salmonella* spp.; para el cacahuete de los Estados Unidos e India, por aflatoxinas; y para cuatro productos de Turquía, debido a residuos de plaguicidas.
- Controles mejorados para limón y pimientos no dulces de Turquía, y cacahuete de Brasil, debido a plaguicidas, así como para hojas de betel de Tailandia, por *Salmonella*.

Finalmente, se señala que el período de comentarios de la FSA finaliza el 7 de julio y de la FSS el 29 de junio; y que también está abierto para todas las partes interesadas.

Referencia: Food Safety News (24 de abril de 2022). British agencies propose changes to import checks. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/04/british-agencies-propose-changes-to-import-checks/> y <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Imported%20Food%20Consultation%20-%20Regulation%202019.1793.pdf>