



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



01 de noviembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	2
EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	4
Unión Europea: Inicia segunda etapa del proyecto de vigilancia y control de la ciguatera.....	5



DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen: CESAVERP.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

La alerta se enfoca en productos agrícolas sin procesar, de personas físicas y morales, que se recomienda retener sin examen físico, debido a detección de residuos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en el Manual de Procedimientos Reglamentarios.

De acuerdo con la actualización del 31 de octubre, fueron incluidas en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a: **2D Granjas S. de R.L. de C.V.**, por detección de **metamidofos**, en **judías verdes** originarias de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 27/10/2022); **Alberto Barrales Camacho**, por detección de **clorpirifos**, en **cilantro** originario de Acatzingo, **Puebla** (fecha de publicación: 24/10/2022); **Arturo Anaya - Malla 3**, por detección de **tebuconazol**, en **chile habanero** originario de Jiménez, **Chihuahua** (fecha de publicación: 31/10/2022); **Galindo Fresh and Quality S.P.R. de R.L. de C.V.**, por detección de **carbendazim (MBC)**, en **cilantro** originario de **Puebla** (fecha de publicación: 26/10/2022); **Javier Gómez Ramos**, por detección de **diafenthiuron**, en **espinaca**, y **permetrina y propamocarb**, en **rábano**, originarios de Quecholac, **Puebla** (fecha de publicación: 25/10/2022); **Jesús Ramos Bautista**, por detección de **clorpirifos**, en **apio** originario de Los Reyes de Juárez, **Puebla** (fecha de publicación: 25/10/2022); **Oscar Galindo**, por detección de **carbendazim**, en **cilantro** originario de Los Reyes de Juárez, **Puebla** (fecha de publicación: 26/10/2022); y **Villanueva Produce S. de R.L. M.I.**, por detección de **monocrotofos**, en **tuna verde** originaria de Acatzingo, **Puebla** (fecha de publicación: 27/10/2022).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), ninguno de los plaguicidas está autorizado para aplicarse en los cultivos donde fueron detectados.

Siete de las ocho unidades de producción se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 6 de octubre de 2022. Solamente **Galindo Fresh and Quality S.P.R. de R.L. de C.V.** se encuentra en



DIRECCIÓN EN JEFE

el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de Cilantro**, actualizado al 9 de agosto de 2022.

De enero de 2022 a la fecha se han registrado 68 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos detectados con mayor frecuencia están: metamidofos, tebuconazol, permetrina, lambda cyhalotrina, carbendazim, fipronil, clorpirifos y propamocarb.

Cabe señalar que en el territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); y otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (31 de octubre 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 EN JEFE



EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.

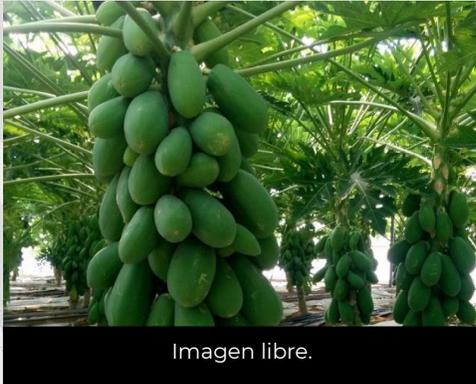


Imagen libre.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre la retención, sin examen físico, de papaya originaria de México, debido a posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

Cabe mencionar que la alerta fue establecida por antecedentes de detección de la bacteria en papaya procedente de México, incluido un brote multiestatal de *Salmonella* Agona, ocurrido en el año referido 2011 en EUA. La retención sin examen físico aplica para la papaya entera cruda, fresca o refrigerada, excepto para empresas que se encuentren en la Lista Verde, es decir, aquellas que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención.

La actualización del 31 de octubre, contempla la **inclusión en la Lista Verde** de la alerta de importación 21-17 a: **Rancho San Francisco**, con domicilio en La Presa, municipio de Santiago Ixcuintla, **Nayarit**.

Con lo anterior, suman un total de 13 las notificaciones de empresas que han ingresado a la Lista referida, durante el año 2022, 11 de las cuáles (incluida esta última), se encuentran en el directorio de empresas productoras de papaya certificadas/reconocidas por el SENASICA en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, actualizada al 1 de agosto de 2022.

Cabe mencionar que, desde que el Senasica publicó el Plan de acción para papaya, en 2019, no se han presentado casos en los que se relacione a la papaya producida en México con contaminación por *Salmonella* spp.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (31 de octubre de 2022). Import Alert 21-17: COUNTRYWIDE DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF PAPAYA FROM MEXICO. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html

DIRECCIÓN EN JEFE

Unión Europea: Inicia segunda etapa del proyecto de vigilancia y control de la ciguatera.



Imagen de uso libre

Recientemente, el portal Food Safety News comunicó que ha iniciado la segunda etapa de un proyecto enfocado en la vigilancia y control de la ciguatera en Europa, denominado EuroCigua.

Como antecedente, se menciona que la ciguatera es la intoxicación por biotoxinas marinas más común a nivel mundial, y es

ocasionada por compuestos denominados ciguatoxinas, producidos por microalgas de la especie *Gambierdiscus toxicus*, que se acumulan en pescados y mariscos de aguas tropicales, al alimentarse de ellas; entre 2012 y 2018, hubo 21 brotes de ciguatera en Canarias (125 casos) y un total de 23 en cuatro países europeos (167 casos).

El comunicado refiere que la primera etapa de EuroCigua se desarrolló entre 2016 y 2021, centrándose en determinar el riesgo de intoxicación alimentaria por ciguatera en Europa e identificar medidas de prevención y control, especies de peces en riesgo e influencia de los cambios en el entorno marino. Por su parte, el objetivo de EuroCigua II es mejorar las herramientas de diagnóstico, confirmación y cuantificación de ciguatoxinas, a fin de ampliar el conocimiento científico sobre este riesgo emergente en Canarias y el resto de Europa, coadyuvando así a su combate.

Los socios de EuroCigua II son: el Instituto Español de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA), el Servicio de Salud de Canarias (SCS), la Agencia Francesa de Seguridad y Salud Alimentaria, Ambiental y Laboral (ANSES), el Instituto Federal Alemán para la Evaluación de Riesgos (BfR), el Instituto Económico Portugués y la Autoridad de Seguridad Alimentaria (ASAE), y el Instituto Nacional Holandés de Salud Pública y Medio Ambiente (RIVM). También participan: la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC), la Agencia Europea de Medio Ambiente de la Comisión Europea, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), y expertos de grupos de investigación de los Estados Unidos y Japón.

En el contexto nacional, se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia: Food Safety News (30 de octubre de 2022). Ciguatera in Europe project granted follow-up. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/10/ciguatera-in-europe-project-granted-follow-up/>