



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



17 de octubre de 2022



DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 2

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas..... 3

EUA: Retiro de productos de lomo de cerdo, por posible contaminación física.
..... 4

Internacional: FAO y OMS publican Informe sobre el estatus de la inocuidad en algas marinas..... 5



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.

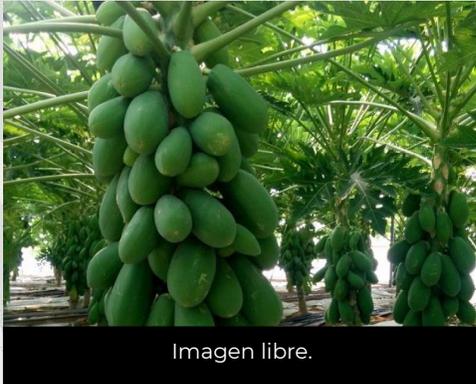


Imagen libre.

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 *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 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 17 de octubre, contempla la **inclusión en la Lista Verde** de la alerta de importación 21-17 a: **VIDFRUT S.P.R de R.L.**, con domicilio en Antúnez, municipio de Parácuaro, **Michoacán**.

Con lo anterior, suman un total de 12 las notificaciones de empresas que han ingresado a la Lista referida, durante el año 2022. Diez de las mismas (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 (SRRC), actualizada al 1 de agosto de 2022.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación y el Plan de acción para papaya; y otras que coadyuvan, tales como las 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). (17 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



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



Imagen: CESAVEP.

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 17 de octubre, fueron incluidas en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a: **Agrícola y Ganadería Casamilu S.P.R. de R.L.**, por detección de **fipronil**, en **chile** originario de Guasave, **Sinaloa** (fecha de publicación: 11/10/2022); y a **Ojala Farms S.P.R. de R.L.**, por detección de **folpet, difenoconazol, carbendazim, tebuconazol y procloraz**, en **chícharo** originario de Comondú, **Baja California Sur** (fecha de publicación: 14/10/2022).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el fipronil está autorizado para aplicarse en el cultivo de chile. En el segundo caso, el carbendazim cuenta con registro para aplicarse en chícharo, a diferencia del folpet, difenoconazol, tebuconazol y procloraz, los cuáles no están autorizados. Ninguna de las dos 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.

De enero de 2022 a la fecha se han registrado 57 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos más detectados 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.

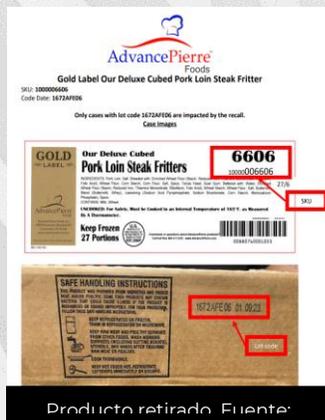
Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (17 de octubre de 2022). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos de lomo de cerdo, por posible contaminación física.



Recientemente, a través del portal oficial del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), se comunicó que un establecimiento de la empresa AdvancePierre Foods Inc., ubicado en la ciudad de Enid, Oklahoma, está retirando del mercado 1,877 kg de un producto a base de bistec de lomo de cerdo, por posible contaminación con piezas de plástico.

El problema se descubrió después de que la empresa notificara al FSIS que había recibido dos quejas del personal de un restaurante, que informaba haber encontrado piezas de plástico en el producto.

Se precisa que el producto tiene las siguientes características: “GOLD LABEL AdvancePierre Our Deluxe Cubed Pork Loin Steak Fritters”, en cajas de 10.14 libras (4.6 kg), con 27 piezas, y fecha de elaboración 16 de junio de 2022; se indica el número de establecimiento “EST. 2260Y” en la marca de inspección del USDA.

El producto potencialmente contaminado se envió a distribuidores de los estados de Arkansas, Colorado, Illinois, Indiana, Iowa, Michigan, Missouri, Nebraska y Virginia, los cuáles lo comercializaron en restaurantes y otros establecimientos de venta de alimentos. Hasta la fecha no se han reportado casos de personas enfermas, asociados con el consumo de dicho producto.

Finalmente, el FSIS insta a los operadores de restaurantes y establecimientos de venta de alimentos a no servir este producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México ha realizado importaciones de lomo de cerdo procedente de EUA.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros físicos; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia:

Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (16 de octubre de 2022). AdvancePierre Foods Inc. Recalls Pork Fritter Product Due to Possible Foreign Matter Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/advancepierre-foods-inc--recalls-pork-fritter-product-due-possible-foreign-matter?permalink=BC341B3CC1429D3266ECFC553BDAFC4CE082F2ACEE804628B496E3DAA93B979C>

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: FAO y OMS publican Informe sobre el estatus de la inocuidad en algas marinas.



Imagen: FAO-OMS.

Recientemente, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), publicaron el 'Informe de la Reunión de Expertos sobre Inocuidad Alimentaria en Algas Marinas; Estatus Actual y Perspectivas Futuras'.

Como antecedente, se menciona que existe una serie de peligros asociados con estos organismos, así como carencia de datos y de regulaciones para mitigarlos.

El informe revisa la información actual sobre inocuidad de algas marinas cosechadas de acuicultura o de poblaciones silvestres. Entre los factores que afectan la presencia de peligros, se señala a: el tipo de alga, su fisiología, la temporada de producción, las aguas en que se cultiva, los métodos de cosecha, el procesamiento y la forma en que se consume (cruda o cocida). Entre los peligros químicos identificados, se menciona a los metales pesados (p. ej. arsénico y cadmio), contaminantes orgánicos persistentes (p. ej. dioxinas y bifenilos policlorados), radionucleidos y residuos de plaguicidas; entre los físicos, a trozos de metal, vidrio, conchas de crustáceos, micro y nanoplasticos; y entre los microbiológicos, a patógenos como *Salmonella* spp., *Bacillus* spp. y norovirus, resaltándose un brote de *Escherichia coli* O7:H4, en 2020, en Japón, con casi 3,000 pacientes, vinculado a algas rojas utilizadas en una ensalada, y otro de norovirus, en 2019, en Noruega, con más de 100 casos, relacionado con una ensalada de algas congeladas provenientes de China.

De la reunión derivaron sugerencias como el recopilar y evaluar datos de consumo de algas marinas y dar seguimiento a dichos alimentos en busca de peligros, las cuáles se espera que apoyen el desarrollo de directrices y normas del Codex, así como de legislaciones en los ámbitos nacional y regional.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario.

Referencia: FAO-OMS (2022). Report of the expert meeting on food safety for seaweed; current status and future perspectives. Food Safety and Quality Series No. 13. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc0846en>



DIRECCIÓN EN JEFE

<https://www.foodsafetynews.com/2022/10/fao-and-who-shine-food-safety-spotlight-on-seaweed/>