



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**24 de octubre 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
Finlandia: Detección de Norovirus en ostras procedentes de Francia.....	3
EUA: Impacto de <i>Listeria monocytogenes</i> en la salud pública, vinculado con productos alimenticios.....	4



## 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 24 de octubre, fueron incluidas en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a: **Barrios Davila Rafael**, por detección de **fipronil**, en **chile serrano** originario de Guadalajara, **Jalisco** (fecha de publicación: 19/10/2022); a **Carlos Alberto Toto Cortes**, por detección de **tebuconazol**, en **zanahoria** originaria de San Andrés Tuxtla, **Veracruz** (fecha de publicación: 17/10/2022); y a **San Jorge Capital S.A.P.I. de C.V.**, por detección de **clorpirifos**, en **zanahoria** originaria de la **Ciudad de México** (fecha de publicación: 19/10/2022).

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; a diferencia del tebuconazol y los clorpirifos, los cuáles no están autorizados para aplicarse en zanahoria.

Ninguna de las tres 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 60 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos más detectados están: metamidofos, tebuconazol, permetrina, lambda cihalotrina, 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). (24 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)



## DIRECCIÓN EN JEFE



### Finlandia: Detección de Norovirus en ostras procedentes de Francia.



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Finlandia detectaron Norovirus en ostras procedentes de Francia. El nivel de riesgo se catalogó como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de Norovirus en un cargamento de ostras, cuando el límite máximo permisible en Finlandia es “Nulo”.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de ostras originarias de Francia.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

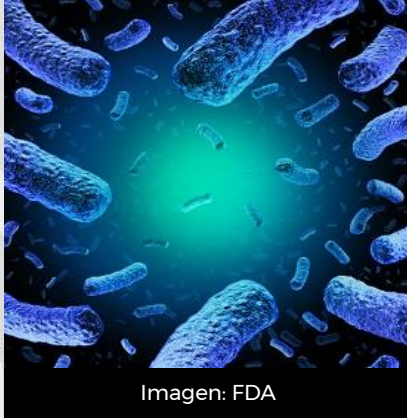
Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (24 de octubre de 2022). NOTIFICATION 2022.6193. Norovirus in Oysters from France de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/576334>

DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Impacto de *Listeria monocytogenes* en la salud pública, vinculado con productos alimenticios.**



Recientemente, científicos de distintas instituciones de investigación de EUA y España, publicaron un estudio retrospectivo sobre el impacto de *Listeria monocytogenes* en la salud pública de EUA, vinculado con diferentes productos alimenticios.

Como antecedente, se menciona que la prevalencia promedio de la bacteria patógena referida es de 1.4-9.9% a nivel mundial y 0.5-3.8% en EUA.

Para el presente estudio, se diseñó *ex profeso* un modelo cuantitativo de evaluación de riesgos, mediante el cual se calculó que la probabilidad de infección por *L. monocytogenes*, en la población susceptible de EUA, era 10-10,000 veces superior a la de la población mundial. Los modelos de dosis-respuesta de FAO/OMS y de Pouillot, estimaron que el número total de casos de listeriosis para EUA era de 1,044 y 2,089, respectivamente. La mayoría de estos se asociaron con carnes frías (>90%), ensaladas (3.9-4.5%), quesos (blandos y semiblandos) y mariscos (0.5-1%), y verduras congeladas (0.2-0.3%). También se determinó que la eliminación de lotes de productos con una concentración superior a 1 UFC (unidades formadoras de colonias) /g redujo la prevalencia de la contaminación en 15.7-88.3% y el número de casos en 55.9-100%.

Finalmente, se resalta que introducir pruebas lote por lote y definir límites máximos permisibles, para los productos listos para comer de bajo riesgo, contribuiría a reducir el impacto de *L. monocytogenes* en la salud pública.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; 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: Sampedro, F. *et al.* (24 de octubre de 2022). Quantitative risk assessment model to investigate the public health impact of varying *Listeria monocytogenes* allowable levels in different food commodities: A retrospective analysis. *Microbiology* 383; 109932. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109932>  
<https://www.foodsafetynews.com/2022/10/study-finds-deli-meat-is-connected-to-more-than-90-percent-of-u-s-listeria-cases/>