



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



27 de septiembre 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 16-81, sobre retención de productos del mar por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	3
EUA: La FDA informa actividades para garantizar la inocuidad de los productos agrícolas importados.....	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: CFSAVFP

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 99-05, sobre la 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 26 de septiembre, fue incluida en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a: **South Baja Specialtys Growers**, por detección de **boscalid**, en **apio** originario de Ciudad Constitución, **Baja California Sur** (fecha de publicación: 23/09/2022).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el boscalid no cuenta con registro de autorización para aplicarse en apio. Asimismo, la unidad de producción no se encuentra en el Directorio de Empresas Reconocidas por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), actualizado al 8 de agosto de 2022.

En total, de enero de 2022 a la fecha se han registrado 53 notificaciones sobre retenciones de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. Entre los ingredientes activos más reportados 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; así 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). (23 de septiembre 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 16-81, sobre retención de productos del mar por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 16-81, sobre la retención, sin examen físico, de productos del mar, por posible contaminación con *Salmonella* spp.

Cabe mencionar que la alerta fue establecida debido a que la bacteria patógena referida que es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), cuya presencia en productos del mar se puede atribuir a la contaminación fecal del entorno acuático, así como a condiciones insalubres y/o el mal control de las temperaturas en el manejo poscosecha. Por lo anterior, la FDA espera niveles cero o no detectables de *Salmonella* en pescados y mariscos, cuando se analizan según sus métodos estandarizados.

La actualización de la alerta de importación 16-81, del 21 de septiembre, contempla la **inclusión en la Lista Roja** a:

- **La Kalita S.C. de R.L. de C.V.**, con domicilio en el municipio de Guaymas, **Sonora**.
- **LUIS ENRIQUE VÁZQUEZ PERAZA**, con domicilio en el municipio de Guaymas, **Sonora**.
- **Las Conchas pesqueras Cco**, con domicilio en el municipio de Hermosillo, **Sonora**.

Con lo anterior suman un total de 4 las notificaciones de empresas que han ingresado a la Lista referida, durante el año 2022, ninguna de las cuáles se encuentra en el Directorio 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 8 de agosto de 2022.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de SRRC; 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). (21 de septiembre de 2022). Import Alert 16-81: Detention Without Physical Examination of Seafood Products Due to the Presence of *Salmonella*. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_49.html

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA informa actividades para garantizar la inocuidad de los productos agrícolas importados.



Imagen: FDA.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA dio a conocer un documento sobre las 'Actividades para la Inocuidad de los Productos Importados (APII)', que realiza como parte de la 'Estrategia para la Inocuidad de los Alimentos Importados (EIAI)'.

Como antecedente, se menciona que la EIAI, implementada a partir de 2019, tiene como objetivo garantizar la inocuidad alimentaria, en medio de las complejas cadenas de suministro globales, los diversos sistemas de inocuidad y los diferentes niveles de supervisión regulatoria, entre más de 200 países y territorios desde los que EUA importa alimentos (sobresaliendo el 55% y 32% de las frutas y verduras frescas, respectivamente, que consume).

El documento de las APII detalla los procedimientos de la EIAI, resaltando que el trabajo que se realiza es esencial en la nueva era de la inocuidad, basada en los estándares establecidos en la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria, de la FDA. Asimismo, describe cómo la agencia está trabajando para mejorar la inocuidad de frutas y verduras frescas, a través de cuatro objetivos establecidos en la EIAI: 1. Los alimentos ofertados para importación cumplen con los requisitos de inocuidad de los alimentos de EUA; 2. La vigilancia fronteriza de la FDA previene la entrada de alimentos no seguros para la salud de los consumidores; 3. Hay respuestas rápidas y eficaces ante el hallazgo de alimentos importados que se encuentren contaminados; 4. Se cuenta con un programa de importación de alimentos eficaz y eficiente.

Finalmente, se resalta que la descripción pretende ayudar a las partes interesadas a comprender mejor las herramientas que se emplean para garantizar que lleguen productos inocuos a los consumidores de EUA.

Referencia: U. S, Food and Drug Administration (FDA) (27 de septiembre de 2022). Activities for the Safety of Imported Produce. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/food-imports-exports/activities-safety-imported-produce?utm_medium=email&utm_source=govdelivery
<https://www.fda.gov/media/161812/download>