



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**3 de abril de 2023**



## 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 99-19, sobre retención de productos alimenticios por detección de *Salmonella* spp..... 3

EUA: *Consumers Reports* publica lista de los alimentos de mayor riesgo, asociados con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos..... 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: PortalFruticola.com

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA 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, para los que se recomienda retención 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 30 de marzo, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a: **Grupo Agrícola Corey SPR de RL de CV**, por detección de **clorpirifos**, en **chile Anaheim** originario de Sinaloa, **Baja California**, México (fecha de publicación: 30/03/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el clorpirifos está autorizado para aplicación en chile, solo o en combinación con otros plaguicidas. Por otra parte, la unidad de producción referido no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 15 de marzo de 2023, respectivamente.

En lo que va de 2023, se han registrado 43 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. 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 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). (3 de abril de 2023). 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



### **EUA: Seguimiento a la alerta de importación 99-19, sobre retención de productos alimenticios por detección de *Salmonella* spp.**



Imagen libre.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA informó el seguimiento a la alerta de importación 99-19, sobre retención de productos alimenticios debido a la presencia de la bacteria patógena *Salmonella* spp.

La alerta se enfoca en diferentes tipos de alimentos, incluyendo especias, carnes y mariscos, así como otros productos elaborados a base de estos.

De acuerdo con la actualización del 30 de marzo, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Sun View Foods**, por detección de la bacteria en **chile Cayena** molido, originario de Nuevo Casas Grandes, **Chihuahua**, México (fecha de publicación: 24/03/2023).

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 15 de marzo de 2023, respectivamente.

En lo que va de 2023, solamente se ha registrado una notificación bajo la presente alerta.

Cabe señalar que, en el territorio nacional, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos; así como 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). (3 de abril de 2023). Import Alert 99-19. Detention Without Physical Examination Of Food Products Due To The Presence Of Salmonella. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_263.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_263.html)

DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Consumers Reports publica lista de los alimentos de mayor riesgo, asociados con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.**



Alimentos relacionados con brotes de enfermedades.  
Fuente: FSN 2023

Recientemente, a través del portal *Consumer Reports* (de la organización *Consumers Union*) se dio a conocer la lista de los 10 alimentos de mayor riesgo microbiológico en EUA, por estar asociados con brotes de patógenos como *Salmonella sp.*, *Listeria sp.* y *Escherichia coli*.

El comunicado señala que la lista deriva de análisis realizados por investigadores de *Consumer Reports*, con base en datos de brotes de enfermedades transmitidas por

alimentos (ETAs) y de retiros, registrados por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y el Departamento de Agricultura de EUA (USDA), durante el periodo 2017-2022.

Se indica que el informe clasificó el nivel de riesgo de los alimentos en función de la cantidad de casos de personas enfermas y de fallecimientos, la magnitud de los brotes y la frecuencia de retiro de los alimentos. Con base en tales criterios, se precisa que los 10 alimentos de mayor riesgo fueron: verduras de hoja verde, quesos y embutidos, carne molida, cebolla, pavo, pollo, papaya, duraznos, melón y harina.

Finalmente, se refiere que los CDC estiman que, cada año, 48 millones de personas enferman a causa de *Salmonella spp.*, *Listeria spp.*, *E. coli* u otros patógenos transmitidos por alimentos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Consumer Reports (30 de marzo de 2023). 10 Risky Recalled Foods You Should Know About Recuperado de: <https://www.consumerreports.org/health/food-recalls/risky-recalled-foods-you-should-know-about-a4109713872/>

Food Safety News (FSN). (31 de marzo de 2023). Consumer Reports compiles a list of 10 'risky foods' to watch out for. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/03/consumer-reports-compiles-a-list-of-10-risky-foods-to-watch-out-for/>