



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**26 de diciembre 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: Retiro de productos de carne molida debido a posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> .....	3
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.....	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: PortalFrutícola.com

El 15 de diciembre de 2023, 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.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Francisco Javier Romero Leyva**, por detección de **tiofanato de metilo**, en **tomate** originario de Los Mochis, **Sinaloa** (fecha de publicación: 15/12/2023).
- **Luis Pascual Beristain Monterosa**, por detección de **propamocarb y monocrotofos**, en **cebolla** originaria de Quecholac, **Puebla** (fecha de publicación: 13/12/2023).
- **Victor Hugo Mendez Torres**, por detección de **lambda cihalotrina, quinoxifen, propamocarb y myclobutanil**, en **cebolla** originaria de Los Reyes de Juárez, **Puebla** (fecha de publicación: 15/12/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el tiofanato de metilo y lambda cihalotrina están autorizados para aplicarse en cultivos de tomate y cebolla; en contraste, propamocarb, monocrotofos, quinoxifen, propamocarb y myclobutanil, no están autorizados para aplicarse en cebolla. Las unidades de producción referidas no se encuentran 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), actualizados al 30 de noviembre de 2023.

En lo que va de 2023, se han registrado 106 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). (15 de diciembre 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: Retiro de productos de carne molida debido a posible contaminación con *Escherichia coli*.



Etiqueta de los productos. Fuente: chaffecountytimes.com

El 22 de diciembre de 2023, el Servicio de inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), notificó que Scanga Meat Company, (ubicado en Salida, Colorado), está retirando 563 lb (255.3 kg) de productos de carne molida, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O103.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto a partir del análisis rutinario del FSIS, el cual confirmó la presencia

de la bacteria patógena referida.

Los productos retirados tienen las siguientes características: “It’s a treat to eat Scanga Meat OUR REGULAR GROUND BEEF”, en tubos de plástico de 6 lb, código de lote 3345; “It’s a treat to eat Scanga Meat OUR X-L GROUND BEEF”, en tubos de plástico de 6 lb, código de lote 3345; “SCANGA MEAT HAMBURGER”, en tubos de plástico de 1 lb, código de lote 3345; “It’s a treat to eat Scanga Meat GROUND ROUND” en bandejas de plástico de 1 lb, código de lote 3345. Los productos sujetos a retiro llevan el número de establecimiento “EST. 6460”, dentro de la marca de inspección del USDA; estos se vendieron en la tienda minorista de la compañía y se enviaron a restaurantes en Colorado.

Finalmente, se indica que no ha habido informes confirmados de reacciones adversas, asociadas con el consumo de los productos descritos.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de carne molida de EUA. Cabe señalar que en el territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad pecuaria, 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:

Food Safety and Inspection Service (FSIS). (22 de diciembre de 2023). Scanga Meat Company Recalls Ground Beef Products Due to Possible E. Coli O103 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/scanga-meat-company-recalls-ground-beef-products-due-possible-e--coli-o103>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.



Imagen de uso libre.

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 15 de diciembre de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Países Bajos, detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de EUA.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas, se identificaron concentraciones de 20  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1 y 24  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado.

En el contexto nacional, durante 2023, México ha importado cacahuate de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (15 de diciembre de 2023). NOTIFICATION 2023.8671 Aflatoxin in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/651792>