



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**18 de enero 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
Canadá: Retiro de miel por posible contaminación con metronidazol. ....	4
EUA: Detección de altos niveles de compuestos perfluoroalquilados y polifluoroalquilados en pescado de agua dulce.....	5



## DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen: CESAVER.

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

- **Absalón Ramos Bautista**, por detección de **acefato y monocrotofos** en **lechuga de hoja roja** originaria de Los Reyes de Juárez, **Puebla** (fecha de publicación: 05/01/2023).
- **Desarrollo de Productos Agrícolas S.R.L. de C.V.**, por detección de **carbendazim, difenoconazol y tebuconazol** en **chícharo** originario de Loreto, **Baja California Sur** (fecha de publicación: 11/01/2023).
- **Elizabeth Yazmin Fúnez Vázquez**, por detección de **metamidofos** en **calabaza** originaria de San Salvador Huixcolotla, **Puebla** (fecha de publicación: 05/01/2023).
- **Francisco Angelo Castillas**, por detección de **fipronil** en **chile verde** originario de Monterrey, **Nuevo León** (fecha de publicación: 17/01/2023).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el acefato está autorizado para aplicación en lechuga, el carbendazim y tebuconazol en chícharo; metamidofos en calabaza y fipronil en chile; en tanto que el monocrotofos y difenoconazol carecen de autorización para aplicarse en lechuga y chícharo, respectivamente.

Asimismo, ninguna unidad de producción 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), actualizados al 02 de enero de 2023.

En lo que va de 2023, se han registrado seis notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por residuos de plaguicidas.



## DIRECCIÓN EN JEFE

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). (17 de enero 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



**Canadá: Retiro de miel por posible contaminación con metronidazol.**



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), se dio a conocer que la empresa Everest Traders Inc. está retirando del mercado miel pura, por posible contaminación con metronidazol.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: "Pure Honey", marca Punjab King,

porciones de 500 g y 1 kg, Códigos Universales de Producto 628998000217 y 628998000118. Este fue vendido en las provincias de Ontario y Quebec, y es posible que también se haya distribuido a otras provincias y territorios de Canadá.

El metronidazol es un antiparasitario del grupo de los nitroimidazoles; actúa inhibiendo la síntesis de los ácidos nucleicos y es utilizado para el tratamiento de infecciones provocadas por protozoarios y bacterias anaeróbicas.

Finalmente, se exhorta a la población en general a no consumir, vender o distribuir el 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 no ha realizado importaciones de miel procedente de Canadá.

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

Referencias:

Canadian Food Inspection Agency (CFIA). (13 de enero de 2023). Punjab King brand Pure Honey recalled due to presence of metronidazole. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/punjab-king-brand-pure-honey-recalled-due-presence-metronidazole>

Food Safety News. (17 de enero de 2023). Honey in Canada recalled over presence of metronidazole. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/01/honey-in-canada-recalled-over-presence-of-metronidazole/>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**EUA: Detección de altos niveles de compuestos perfluoroalquilados y polifluoroalquilados en pescado de agua dulce.**



Recientemente, investigadores del Grupo de Trabajo Ambiental y de la Universidad de Duke, EUA, publicaron un estudio en el que registraron altos niveles de compuestos perfluoroalquilados y polifluoroalquilados (PFAS) en pescado de agua dulce de dicho país.

Como antecedente, se menciona que la ingestión de PFAS por el consumo de alimentos y agua contaminados, resulta en la acumulación de tales sustancias en el cuerpo, exponiendo al ser humano a afectaciones a la salud. Por lo anterior, se analizaron datos de más de 500 muestras de filete de pescado, colectadas en EUA en 2013-2015, bajo los programas de monitoreo de la Agencia de Protección Ambiental (EPA), la Evaluación Nacional de Ríos y Arroyos, y el Estudio de Tejidos de Filetes de Pescado y Salud Humana en los Grandes Lagos.

Los datos indicaron que el consumo de pescado de agua dulce es una fuente potencial, significativa, de exposición a PFAS. Se precisa que los niveles promedio de PFAS en filetes de pescado de ríos y arroyos de todo el país y de la región de los Grandes Lagos, fueron de 9.5 ng/kg y 11.8 ng/kg, respectivamente. Con base en estos resultados, se estimó que el nivel medio de PFAS en pescado de las aguas dulces de EUA equivale a 278 veces el registrado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), durante el periodo 2019-2022, en pescado disponible comercialmente. Asimismo, la evaluación de la exposición sugirió que una sola porción de pescado de agua dulce por año, con el nivel medio de PFAS detectado por la EPA, se traduce en un aumento significativo de estos compuestos en el suero sanguíneo.

Finalmente, se destaca que identificar y reducir las fuentes de exposición a PFAS es una prioridad urgente de salud pública.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia: Barbo N. et al. (18 de enero de 2023). Locally caught freshwater fish across the United States are likely a significant source of exposure to PFOS and other perfluorinated compounds. Environmental Research Volume 220, 115165. <https://doi.org/10.1016/j.envres.2022.115165>  
<https://www.ewg.org/news-insights/news-release/2023/01/ewg-study-eating-one-freshwater-fish-equals-month-drinking>