



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**23 de enero de 2023**





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 2

Uruguay: Prohíbe la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos del departamento de Maldonado, por detección de toxinas lipofílicas.  
..... 3

Nueva Zelanda: Retiro de zanahoria cortada, por posible contaminación con *Escherichia coli*..... 4





DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.**



Imagen libre.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre la retención, sin examen físico, de papaya originaria de México, debido a posible contaminación con *Salmonella* spp.

Cabe mencionar que la alerta fue establecida por antecedentes de detección de la bacteria en papaya procedente de México, incluido un brote

multiestatal de *Salmonella* Agona, ocurrido en el año referido 2011 en EUA. La retención sin examen físico aplica para la papaya entera cruda, fresca o refrigerada, excepto para empresas que se encuentren en la Lista Verde, es decir, aquellas que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención.

La actualización del 19 de enero, contempla la **inclusión en la Lista Verde** de la alerta de importación 21-17 a: **Bonita Papaya S.P.R. de R.L.**, con domicilio en Col. Tepeyac, municipio de Tecomán, **Colima**.

El caso señalado corresponde a la primera notificación de ingreso de una empresa, a la Lista referida, durante el año 2023. Esta se encuentra incluida en el **Directorio de Empresas Productoras de Papaya Certificadas/Reconocidas por el Senasica en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, actualizada al 4 de enero de 2023.

Cabe mencionar que desde que el Senasica publicó el Plan de acción para papaya, en 2019, no se han presentado casos positivos en los que se relacione a *Salmonella* spp. con la papaya producida en México. La inclusión de empresas a la Lista Verde se ve respaldado por la certificación en SRRC que emite la Secretaría de Agricultura a través de dicha institución.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (19 de enero de 2023). Import Alert 21-17: COUNTRYWIDE DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF PAPAYA FROM MEXICO. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_721.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html)



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Uruguay: Prohíbe la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos del departamento de Maldonado, por detección de toxinas lipofílicas.**



Fuente: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay

Recientemente, a través del portal oficial del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay, se dio a conocer la Resolución N° 19/2023, mediante la cual se prohíbe la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos del departamento de Maldonado, por detección de toxinas lipofílicas.

La Resolución establece que, a partir del 20 de enero del presente año, y hasta que se emita una nueva disposición legal, queda prohibida

la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos (mejillones, almejas y berberechos) procedentes del departamento de Maldonado, debido a la detección de toxinas lipofílicas.

Las toxinas lipofílicas son sustancias producidas por distintas especies marinas de dinoflagelados, diatomeas y cianobacterias, durante las mareas rojas. La acumulación de éstas en los alimentos de origen marino para consumo humano, principalmente en especies como los moluscos bivalvos, representa un riesgo para la salud pública, ya que pueden provocar intoxicaciones graves.

Finalmente, se indica que la medida no comprende el consumo de pescados, calamares y camarones. Asimismo, se recuerda que continúa la vigencia de la Resolución N° 13/2023 mediante la cual se prohíbe la extracción, comercialización y transporte de moluscos bivalvos del departamento de Rocha.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México no ha realizado importaciones de mejillones, almejas o berberechos procedentes de Uruguay.

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 químicos.

Referencias:

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de Uruguay. (23 de enero de 2023). Veda en Maldonado para consumo de mejillones, almejas y berberechos. Recuperado de: <https://www.gub.uy/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/comunicacion/noticias/veda-maldonado-para-consumo-mejillones-almejas-berberechos>  
<file:///C:/Users/rafael.sanchez.i/Downloads/Mejillones,%20Almejas%20y%20Berberechos.pdf>



DIRECCIÓN EN JEFE



**Nueva Zelanda: Retiro de zanahoria cortada, por posible contaminación con *Escherichia coli*.**



Producto retirado

Recientemente, a través del portal oficial del Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda, se comunicó que la empresa Foodstuffs Own Brands Ltd. está retirando del mercado zanahoria cortada de la marca Pams, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Escherichia coli*.

El retiro derivó de pruebas de rutina de Seguridad Alimentaria de Nueva Zelanda, en las que fue detectada la bacteria.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Pams brand Carrot Batons”, en paquetes de plástico de 300 g.

Este se vendió en las tiendas Pak'n Save, New World y Four Square, en toda la Isla Norte.

Se precisa que no han sido reportadas enfermedades posiblemente asociadas con el consumo de las zanahorias referidas; y que el retiro no ha afectado a otros productos de la marca Pams.

Finalmente, las autoridades instan a quienes hayan adquirido los productos a no consumirlos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2022 México no ha realizado importaciones de zanahoria cortada procedente de Nueva Zelanda.

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.

Referencias:

Inocuidad Alimentaria de Nueva Zelanda. (20 de enero de 2023). Pams brand Carrot Batons. Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/pams-brand-carrot-batons/>

Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda. (20 de enero de 2023). Batch of Pams Carrot Batons recalled due to possible presence of *E.coli*. Recuperado de: <https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/batch-of-pams-carrot-batons-recalled-due-to-possible-presence-of-e-coli/>