



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**07 de febrero 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

Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria..... 4

EUA: Efecto de la aplicación de plaguicidas en la supervivencia de *Salmonella enterica* en tomate..... 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: CESAVERP.

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

- **Enanos Importaciones y Exportaciones**, por detección de **permetrina** en **pimiento y chile de agua** originarios de Santa Cruz Xoxocotlán, **Oaxaca** (fecha de publicación: 30/01/2023).
- **EXOTIC.COM S.P.R. de R.L.**, por detección de **propargite** en **chile habanero** originario de Hueyapan, **Morelos** (fecha de publicación: 01/02/2023).
- **Frutas y Verduras del Pacífico**, por detección de **monocrotofos propamocarb** en **nopal** y **cebolla**, respectivamente, originarios de Mazatlán, **Sinaloa** (fecha de publicación: 31/01/2023).
- **Marlon Montes Reyes**, por detección de **propargite** en **chile habanero** originario de Tetela del Volcán, **Morelos** (fecha de publicación: 01/02/2023).
- **Pedro Amador Hueso**, por detección de **cipermetrina y sulfoxaflor** en **chícharo** originario de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 03/02/2023).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), permetrina está autorizado para aplicación en chile de agua. En contraste, los siguientes plaguicidas carecen de autorización para aplicarse en los cultivos que se señala: permetrina en pimiento; propargite en chile habanero; cipermetrina y sulfoxaflor en chícharo; monocrotofos en nopal; y propamocarb en cebolla.



## DIRECCIÓN EN JEFE

Ninguna de las empresas enumeradas 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 2 de enero de 2023.

En lo que va de 2023, se han registrado 19 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por 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). (06 de febrero 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**



**Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.**



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Grecia detectaron *Salmonella* spp., en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, se identificó “presencia” de *Salmonella* spp., cuando el límite máximo permisible en Grecia es “Nulo”.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Finalmente, se menciona que las autoridades de Grecia realizaron retención oficial del producto contaminado y tratamiento físico.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.

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.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (07 de febrero de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.0888. *Salmonella* in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/593477>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Efecto de la aplicación de plaguicidas en la supervivencia de *Salmonella enterica* en tomate.



Imagen: Diario Popular.

Recientemente, investigadores de distintas instituciones científicas y académicas de EUA, publicaron un estudio en el que evaluaron el efecto de la aplicación de plaguicidas en la supervivencia de la bacteria patógena *Salmonella enterica*, en el cultivo de tomate.

Como antecedente, se menciona que diversos brotes de salmonelosis se han

vinculado con tomate contaminado. Sin embargo, se sabe poco acerca de los efectos de las prácticas de manejo de plagas sobre *Salmonella* spp.

Como parte de la metodología, plantas de tomate cultivadas en invernadero fueron inoculadas con *S. enterica* serovar Newport o Typhimurium, sumergiéndolas en una suspensión con la bacteria, a concentración de 6-7 log UFC/ml. Las plantas fueron tratadas con uno de los siguientes plaguicidas (cuyo modo de acción es diferente); acibenzolar-S-metil, hidróxido de cobre, ácido peroxiacético (PAA) o estreptomina. Se registraron datos a las 3 horas y a los 2, 6 y 9 días después de la inoculación.

Los resultados mostraron que, a los dos días de la inoculación, el PAA y la estreptomina redujeron significativamente las concentraciones de *Salmonella* en la superficie de las hojas de tomate. Similarmente, hubo disminución significativa de la población bacteriana en hojas molidas, después del tratamiento con hidróxido de cobre, en comparación con el testigo. No se observaron diferencias significativas entre las poblaciones de la bacteria en la superficie foliar vs hojas molidas, independientemente del plaguicida aplicado.

Finalmente, se resalta que los hallazgos del estudio sugieren que las aplicaciones de plaguicidas, de forma individual, no evitan la contaminación del tomate por *S. enterica*.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

#### Referencia:

Gu, G. et al. (01 de febrero de 2023). Effect of pesticide application on *Salmonella* survival on inoculated tomato leaves. Journal of Food Safety e13043. Recuperado de: <https://doi.org/10.1111/jfs.13043>