



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



24 de julio 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 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 3

EUA: Retiro de queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.
..... 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 19 de julio 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:

- **Agrícola Murillo Rochin S.P.R. de R.L.**, por detección de **tiabendazol** y **clorpirifos** en **cilantro** originario de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 17/07/2023).
- **Gloria García Hernández**, por detección de **tebuconazole** en **cilantro** originario de Quecholac, **Puebla** (fecha de publicación: 18/07/2023).
- **Irving Franco Rivas**, por detección de **clorpirifos** en **tuna** originaria de Otumba, **Estado de México** (fecha de publicación: 12/07/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el clorpirifos etil está autorizado para aplicación en tuna; en contraste, los plaguicidas **tebuconazole, tiabendazol y clorpirifos** carecen de autorización para aplicarse en cilantro. Por otra parte, las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** ni en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el cultivo de cilantro**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizados al 30 de junio de 2023 y 13 de abril de 2023, respectivamente.

En lo que va de 2023, se han registrado 73 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). (19 de julio 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



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.

El 11 de julio de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención, sin examen físico, de papaya originaria de México, debido a posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión, en la Lista Verde, a: Frucabel S.P.R. de R.L. de C.V.**, con domicilio en Colonia Loma de Juárez,

Colima, **Colima**; la cual no 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 13 de abril de 2023.

Con lo anterior, suman un total de 8 notificaciones de empresas que han ingresado a la Lista referida, durante el año 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 y Desarrollo Rural, a través del SENASICA.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (11 de julio 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



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados. Fuente: FDA

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, el 21 de julio de 2023 se dio a conocer que la empresa Cooperstown Cheese Co., de Milford, Nueva York, está retirando del mercado aproximadamente 1,400 lb (635 kg) de varios tipos de queso, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: Jersey Girl, Toma Celena, SK, Jersey Gold, Marielle, Jersey Girl with garlic/rosemary, Jersey Girl spring onion, Bobby's got the Blues, Toma Torino, Jersey Gold with garlic y Abbie. Estos se distribuyeron en mercados de agricultores, restaurantes y tiendas minoristas del estado de Nueva York. No se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de los productos. Se indica que la empresa ha cesado la producción, en tanto continúa la investigación, junto con la FDA.

Durante 2022, México importó varios tipos de queso de EUA. Cabe señalar que en el país 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; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados, entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (21 de julio de 2023). Cooperstown Cheese Company Recalls Products Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/cooperstown-cheese-company-recalls-products-because-possible-health-risk?permalink=87ACA16986F3D4B6A1B964CF304EB3BDD42ABEB596B65B730033C53F9A970131>