



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



12 de junio 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 <i>Salmonella</i> spp.....	3
EUA: Retiro de cebolla en polvo, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	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 12 de junio 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.

La alerta se enfoca en productos agrícolas sin procesar, de personas físicas y morales, para los que se recomienda retención sin examen físico, debido a detección de

residuos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en el Manual de Procedimientos Reglamentarios.

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

- **Florencia Aguayo Gil**, por detección de **clorpirifos** en **cilantro** originario de Irapuato, **Guanajuato** (fecha de publicación: 05/06/2023).
- **José Alfonso Burgueno**, por detección de **clorpirifos** en **chile** originario de El Rosario, **Sinaloa** (fecha de publicación: 05/06/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el clorpirifos está autorizado para aplicarse en el cultivo de chile, pero no 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 de Empresas Certificadas 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 15 de mayo de 2023 y 13 de abril de 2023, respectivamente.

En lo que va de 2023, se han registrado 63 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). (05 de junio 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 6 de junio 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.

Cabe mencionar que la alerta fue establecida por antecedentes de detección de la bacteria en papaya

procedente de México. 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 última actualización de la alerta de importación 21-17, contempla la **inclusión, en la Lista Verde**, a: **AGROMOD S.A. de C.V.**, con domicilio en Ejido Canton El Carmen, Frontera Hidalgo, **Chiapas**; y **Rancho El Triángulo**, con domicilio en Col. Venustiano Carranza, Manzanillo, **Colima**. Ambas unidades de producción se encuentran incluidas 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 7 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 a través del SENASICA.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (06 de junio 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 cebolla en polvo, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Fuente: Food Safety News

A través del portal Food Safety News, el 7 de junio de 2023, se dio a conocer que la empresa Olam Food Ingredients, de Firebaugh, California, retiró del mercado aproximadamente 21 toneladas de cebolla en polvo, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Onion

Powder Premium”, en bolsas de fibra de 44.9 y 50 oz, no. de lotes 2271957A00, 2234957A04, 2278953A09 y 2237953A16. Estos se distribuyeron en los estados de Arkansas e Illinois, EUA, así como en Canadá.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir los productos, sino desecharlos o devolverlos a su lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), en 2023 México ha realizado importaciones de cebolla en polvo procedente 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 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:

Food Safety News. (07 de junio de 2023). 21 tons of onion powder recalled because of *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/06/21-tons-of-onion-powder-recalled-because-of-salmonella/>