



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**02 de mayo 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: Retiro de harina, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> Infantis. ....	3
Bélgica: Detección de nitrofuranos (AOZ) en camarones procedentes de la India. .....	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

Recientemente, 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.

De acuerdo con la actualización del 02 de mayo de 2023, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Julio Cesar Alvarado Soria**, por detección de **carbendazim y tiofanato de metilo** en **chicharo de nieve** originaria de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 24/04/2023).
- **Tito Wilfredo Laparra López**, por detección de **carbendazim** en **chicharo** originario de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 24/04/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el carbendazim y tiofanato de metilo, están autorizados para aplicación en chicharo. Ninguna de las unidades de producción referidas 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 11 de abril de 2023.

En lo que va de 2023, se han registrado 55 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.

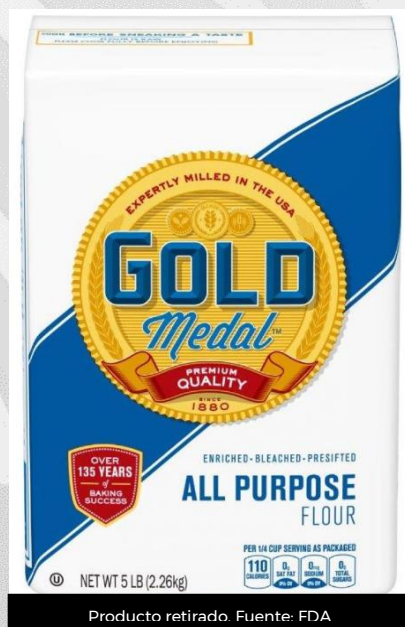
Referencia: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (02 de mayo de 2023). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_258.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)



## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Retiro de harina, por posible contaminación con *Salmonella* Infantis.



Producto retirado. Fuente: FDA

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA comunicó que la empresa General Mills, de Minneapolis, Minnesota, está retirando del mercado harina, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* Infantis.

Los productos retirados fueron los siguientes: Gold Medal Unbleached All Purpose 5 LB Flour, Código Universal de Producto (UPC) 000-16000-19610, Gold Medal Unbleached All Purpose 10 LB Flour, UPC 000-16000-19580, Gold Medal Bleached All Purpose 2 LB Flour, UPC 000-16000-10710 y Gold Medal Bleached All Purpose 5 LB Flour, UPC 000-16000-10610.

Asimismo, la FDA, los CDC, en colaboración con socios estatales y locales, están investigando un brote de infecciones por *Salmonella* Infantis relacionado con la harina, el cual ha ocasionado 13 personas enfermas, de los cuales, según datos epidemiológicos, cinco de nueve casos informan exposición a harina cruda de la marca Gold Medal.

Finalmente, como acción precautoria, se exhorta a la población a no consumir 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), en 2023 México ha realizado importaciones de varios tipos de harina procedentes de EUA.

Es de resaltar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC); y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

#### Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (28 de abril de 2023). General Mills Recalls Four Gold Medal Unbleached and Bleached All Purpose Flour Varieties Dated March 27, 2024 and March 28, 2024. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/general-mills-recalls-four-gold-medal-unbleached-and-bleached-all-purpose-flour-varieties-dated>

<https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/fda-and-cdc-links-gold-medal-flour-to-salmonella-outbreak/>



## **Bélgica: Detección de nitrofuranos (AOZ) en camarones procedentes de la India.**



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 Bélgica detectaron nitrofuranos (AOZ), en camarones procedentes de la India.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración  $>0,5 \mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de alcaloides de furazolidona (AOZ), cuando el límite

máximo de residuos permisibles en Bélgica es de  $0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb.

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

Los nitrofuranos son un tipo de antibióticos de amplio espectro que inhiben la síntesis de ácidos nucleicos de diversas formas. Los residuos de nitrofuranos en alimentos destinados a consumo humano han despertado grandes preocupaciones debido a que han sido implicados como carcinogénicos y mutagénicos; además, pueden causar reacciones alérgicas en individuos sensibles.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México realizó importaciones de camarones procedentes de la India.

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.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (27 de abril de 2023). NOTIFICATION 2023.2797. Nitrofurans (AOZ) in shrimps from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/607931>