



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



16 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: Ampliación del retiro de ensaladas a base de vegetales, por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
EUA: Resultados de investigación de un brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Thompson, vinculado con mariscos.....	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: PortalFruticola.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 15 de mayo de 2023, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Aldo Alejandro de la Torre Contreras**, por detección de **permetrina** en **chile habanero** originario de Tecomán, **Colima** (fecha de publicación: 15/05/2023).
- **High Land Greens S. de R.L. de C.V.**, por detección de **lambda cyhalotrina** en **espinaca** originario de Dolores Hidalgo, **Guanajuato** (fecha de publicación: 09/05/2023).
- **Rancho San Martín**, por detección de **lambda cyhalotrina** en **espinaca** originario de Dolores Hidalgo, **Guanajuato** (fecha de publicación: 09/05/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), ninguno de los plaguicidas está autorizado para aplicación en los cultivos donde se detectó; y 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 15 de mayo de 2023.

En lo que va de 2023, se han registrado 58 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



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Ampliación del retiro de ensaladas a base de vegetales, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA comunicó que la empresa Lancaster Foods, de Jessup, Maryland, está ampliando su retiro del mercado de ensaladas a base de vegetales, debido a su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se menciona que el problema fue descubierto por la División de Seguridad Alimentaria de Agricultura y Mercados de Nueva York, durante pruebas de rutina, las cuales confirmaron la presencia de la bacteria patógena referida.

Los productos retirados fueron los siguientes: “KALE GREENS”, marca ROBINSON FRESH, en paquetes de 8/16 y 6/32 oz, Códigos Universales de Producto (UPC) 0-95829-60015-9 y 0-95829-60016-6; “CHOPPED KALE”, marca LANCASTER, en paquetes de 20/4 oz; “CURLY LEAF SPINACH”, marca GIANT, en paquetes de 12/8 oz, UPC 6-88267-09813-0; “COLLARD GREENS”, marcas ROBINSON FRESH y GIANT, en paquetes de 8/16 oz, UPC 0-95829-60006-7 y 6-88267-05311-5; agregándose “SPINACH”, marca LANCASTER, en paquetes de 12/10 oz, UPC 8-13055-01145-3. Estos se distribuyeron en tiendas minoristas y distribuidores de los estados de Connecticut, Maryland, Massachusetts, New Jersey, New York, Virginia y Pennsylvania, EUA. No se habían recibido informes de eventos adversos, a la fecha de publicación del retiro.

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 2022 México ha realizado importaciones de ensaladas y mezclas de hortalizas frescas 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.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (12 de mayo de 2023). Lancaster Foods Updates Voluntary Recall of Various Expired Kale, Spinach and Collard Green Products Due to Potential Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/lancaster-foods-updates-voluntary-recall-various-expired-kale-spinach-and-collard-green-products-due>

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Resultados de investigación de un brote multiestatal de *Salmonella* Thompson, vinculado con mariscos.



Imagen: <https://pescachubut.ar/>

Recientemente, los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA, publicaron los resultados de la investigación de un brote de *Salmonella* Thompson, que se presentó en dicho país durante 2021, y fue vinculado con mariscos.

Como antecedente, se menciona que *S. Thompson* es un serotipo poco común en mariscos, que se asocia más frecuentemente con carne de res y pollo, vid y hortalizas de hoja. Sin embargo, entre mayo y octubre de 2021, 115 personas de 15 estados de EUA, que habían consumido mariscos, enfermaron a causa de dicha bacteria.

El documento indica que, como parte de los estudios de rastreabilidad, se identificó a un solo distribuidor común de los mariscos, ubicado en Denver, estado de Colorado, el cual abastecía a los establecimientos a los que acudieron las personas que enfermaron. Muestras realizadas en las instalaciones de la empresa, identificaron la cepa del brote en superficies, además de contaminación cruzada con pescado crudo (facilitada por el salpique de agua aplicada a alta presión), y una serie de deficiencias en los procedimientos de desinfección e higiene de los trabajadores. Derivado de análisis moleculares, se determinó que los aislamientos de la bacteria estaban relacionados genéticamente entre sí y con los de otro brote de 2020 (vinculado con atún y salmón); en ambos casos se trató del mismo distribuidor de productos del mar.

Finalmente, se destaca que la investigación descrita ilustra la importancia de la coordinación interinstitucional, y de una comunicación clara y directa con el público, ante brotes de tal magnitud.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario.

Referencia: Centers for Disease Control and Prevention (CDC) (mayo de 2023). Multistate Outbreak of *Salmonella* Thompson Infections Linked to Seafood Exposure – United States, 2021. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/72/wr/mm7219a2.htm>