



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**22 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: Seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 3

EUA: La FDA emite autorización de uso de carne de cerdos genéticamente editados, con fines de investigación. .... 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 18 de mayo de 2023, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a: **Livia Adriana Montiel Esgua**, por detección de **carbendazim, clorotalonil, propamocarb, metamidofos y linuron**, en **rábano** originario de San Salvador Huixcolotla, **Puebla** (fecha de publicación: 18/05/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), ninguno de los plaguicidas está autorizado para aplicarse en rábano; y la unidad de producción referida no 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 59 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). (18 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: Seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.**



Imagen libre.

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 21-17, sobre la 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, incluido un brote

multiestatal de *Salmonella* Agona, ocurrido en el año 2011 en EUA. 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 actualización del 16 de mayo, contempla la **inclusión en la Lista Verde** de la alerta de importación 21-17 a: **Rancho El Chaparral**, con domicilio en Ranchería Sanalona, Culiacán, **Sinaloa**. Ésta unidad de producción 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 4 las 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). (16 de mayo 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html)





## DIRECCIÓN EN JEFE



### **EUA: La FDA emite autorización de uso de carne de cerdos genéticamente editados, con fines de investigación.**



Imagen: <https://agrobio.org>

Recientemente, a través del portal Food Safety News y otros sitios de noticias, se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, emitió una autorización de uso para carne de cerdos genéticamente editados, con fines de investigación.

Como antecedente, se menciona que, investigadores de la Universidad Estatal de Washington, EUA, utilizaron la

tecnología de edición de genes conocida como CRISPR, para obtener cerdos estériles (suprimiendo el gen NANOS2), en los que implantaron células madres de otros machos, para producir descendencia con rasgos de estos últimos.

Se señala que la FDA autorizó a los investigadores producir salchichas para consumo humano, a partir de carne de cerdos genéticamente editados. La autorización solamente respaldó el uso de cinco cerdos de dos años de edad, con fines de investigación y bajo la inspección del Departamento de Agricultura de EUA (USDA). Por parte de la Universidad, se destaca que el objetivo fue demostrar que la tecnología de edición de genes es segura y podría ayudar a impulsar la producción de alimentos, contribuyendo a la seguridad alimentaria; y se añade que la producción de carne editada genéticamente, a nivel comercial, podría ser factible dentro de cinco años.

Finalmente, se refiere que los investigadores destacan que, en el futuro, buscarán la autorización de uso de alimentos de otras especies, pues también están trabajando en la edición de genes en ganado bovino, caprino y ovino,

Cabe señalar que, en México, el SENASICA participa en el establecimiento de políticas para la regulación nacional e internacional de organismos genéticamente modificados, en especies vegetales, animales, acuícolas y microorganismos.

Referencia: Food Safety News (22 de mayo de 2023). New World ag on its way: FDA gives initial thumbs up to pork from gene-edited pigs. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2023/05/new-world-ag-on-its-way-fda-gives-initial-thumbs-up-to-pork-from-gene-edited-pigs/>

<https://www.rfdtv.com/gene-edited-sausage-the-fda-is-temporarily-allowing-its-consumption>