



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



29 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

Brasil: El MAPA determina retiro de frijol, por riesgo de contaminación con micotoxinas..... 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 25 de mayo de 2023, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a: **Unión Agropecuaria Alze S.A. de C.V.**, por detección de **lambda cyhalotrina**, en **col china** originaria de Quecholac, **Puebla** (fecha de publicación: 22/05/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), lambda cyhalotrina está autorizado para aplicarse en col; 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 60 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). (25 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: 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. 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 25 de mayo, contempla la **inclusión en la Lista Verde** de la alerta de importación 21-17 a: **Lomas Coloradas**, con domicilio en Ranchería La Cruz de Loreto, Tomatlán, **Jalisco**. 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 5 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). (25 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

DIRECCIÓN EN JEFE



Brasil: El MAPA determina retiro de frijol, por riesgo de contaminación con micotoxinas.



Imagen: MAPA.

Recientemente, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAPA) de Brasil determinó el acopio y retiro, a nivel nacional, de cuatro lotes de frijol de las marcas Da Mamãe y Sanes, por el riesgo de que estén contaminados con micotoxinas.

Como antecedente, se menciona que los lotes de frijol fueron identificados en una operación previa del MAPA, que resultó en el decomiso de más de

150 toneladas de frijol en el estado de Río de Janeiro.

El comunicado señala que, análisis de laboratorio, confirmaron la detección de frijol no apto para el consumo, en el estado referido y en el Distrito Federal, el cual no cumplía con los estándares de calidad e inocuidad requeridos para el consumo humano. Se precisa que más del 15% de los granos muestreados estaban enmohecidos y quemados, representando un peligro para la salud de los consumidores, debido al riesgo de contener micotoxinas. Los productos afectados son los siguientes: el lote 51 de frijol colorado y el lote 06 de frijol negro, marca Da Mamãe; y lotes 030423 y 080323 de frijol negro, marca Sanes.

Finalmente, se destaca la importancia de que los consumidores verifiquen si tienen paquetes de frijoles de las marcas señaladas, a fin de que los devuelvan al lugar de compra y realicen la denuncia ante el MAPA.

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:

Ministerio de Agricultura y Ganadería de Brasil (MAPA) (mayo de 2023). Mapa determina recolhimento de lotes de feijão de duas marcas impróprios para consumo. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-determina-recolhimento-de-lotes-de-feijao-improprios-para-consumo-de-duas-marcas>