



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



27 de noviembre 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 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 3

Canadá: Retiro de melón, por posible contaminación con *Salmonella* 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 24 de noviembre 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.

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

- **Artemio Flores Martinez**, por detección de **clorotalonil, propamocarb y dimetomorf**, en **rábano** originario de Quecholac, **Puebla** (fecha de publicación: 24/11/2023).
- **Nam Productora Agrícola S.A de C.V.**, por detección de **carbendazim**, en **chícharo** originario de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 24/11/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el carbendazim está autorizado para su aplicación en el cultivo de chícharo; en contraste, los plaguicidas clorotalonil, propamocarb y dimetomorf, carecen de autorización para aplicarse en rábano. Las unidades de producción referidas no se encuentran 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 03 de noviembre de 2023.

En lo que va de 2023, se han registrado 95 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). (24 de noviembre 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 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen: <https://www.ecologiaverde.com>

El 24 de noviembre de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre la retención de melón originario de México, debido a posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

El motivo de la alerta 22-01 es la retención, sin examen físico, de todo tipo de melón fresco (sin refrigerar, refrigerado o congelado) o procesado, incluyendo fruta fresca picada o en rodajas, excepto de aquellas empresas que figuran en la Lista Verde de la Alerta.

De acuerdo con la última actualización, se incluyó en la Lista amarilla a **Agroexport de Sonora S.A. de C.V. (fecha de publicación: 24/11/2023), del municipio de Hermosillo, Sonora.**

Esta unidad de producción se encuentra en el **Directorio de Empresas Certificadas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el cultivo de melón**, actualizado al 31 de octubre de 2023.

Se precisa que las empresas nombradas en la lista amarilla deberán realizar cinco envíos en los que muestren resultados de laboratorio negativos a *Salmonella* spp. Una vez demostrado que los cargamentos referidos estuvieron libres de la bacteria, la empresa deberá presentar una solicitud para ser incluida en la Lista Verde.

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); y 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). (24 de noviembre de 2023). Import Alert 22-01. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.html

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de melón, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen: <https://www.freshstartfoods.com/>

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 22 de noviembre de 2023, se dio a conocer que la empresa Fresh Start Foods está retirando del mercado melón, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Salmonella* spp.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “Cantaloupe”, marca Fresh Start Foods, Código Universal de Producto (UPC) 6 20868 12079 7, códigos de producto Julian: 296, 297, 298, 299, 300, 301, 303, 304. Este se distribuyó en las provincias de Alberta y Columbia Británica.

En el contexto nacional, México no ha importado melón procedente de Canadá. 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). (22 de noviembre de 2023). Fresh Start Foods brand Cantaloupe recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/fresh-start-foods-brand-cantaloupe-recalled-due-salmonella-0>