



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



15 de abril de 2024



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

Francia: Retiro de queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

Francia: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso Gorgonzola procedente de Italia..... 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 15 de abril de 2024, 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:

- **Invernadero Costa Baja S. de R.L. de C.V.**, por detección de **captan, oxamilo y lambda cyhalotrina**, en **chícharo** originario de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 10/04/2024).
- **Modesta Salazar Alejandro**, por detección de **clorpirifos, diazinon, monocrotofos, metomilo y dimetoato**, en **tuna** originaria de Acatzingo, **Puebla** (fecha de publicación: 09/04/2024).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señala: captan y lambda cihalotrina (en combinación con tiametoxam), en chícharo; clorpirifos etil y dimetoato, en tuna. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señala: oxamilo, en chícharo; diazinon y monocrotofos, en tuna.

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 31 de marzo de 2024.

Durante 2024 se han registrado 59 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. Cabe señalar que en el país 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). (15 de abril de 2024). 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



Francia: Retiro de queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados. Fuente: Rappel Conso

A través del portal Rappel Conso, el 12 de abril de 2024, se dio a conocer que, en Francia, se está retirando del mercado queso de la marca LOIC CHUPIN (elaborado con leche cruda de cabra), por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que el producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: “CHABIS AFFINE”, en paquetes de 180 g, con Código Comercial Global de Artículo (GTIN) 3292992007144; “MOTHAIS”,

en paquetes de 180 g, con GTIN 3292992007137; y “AFFINE DU POITOU”, en paquetes de 180 g, con GTIN 3292992007168. Este se distribuyó a través de tiendas PF CORA PF MATCH PF METRO LECLERC MONTEVRAIN, en todo el territorio de Francia.

Finalmente, se exhorta a las personas a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo a su lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Francia. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Rappel Conso. (12 de abril de 2024). Retiro de productos: Rappel de produit FROMAGE DE CHÈVRE AU LAIT CRU.

Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/affichagePDF/14332/Interne>

DIRECCIÓN EN JEFE

Francia: Detección de *Listeria monocytogenes* en queso Gorgonzola procedente de Italia.



Imagen de uso libre

El 15 de abril de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Francia, se detectó *Listeria monocytogenes* en queso Gorgonzola, procedente de Italia.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Francia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de información de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron el rechazo y notificación del producto contaminado, a las autoridades.

En el contexto nacional, México ha importado queso Gorgonzola de Italia. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (15 de abril de 2024). NOTIFICATION 2024.3026 *Listeria* in gorgonzola. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/678134>