



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**2 de agosto 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

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

EUA: USDA-ARS publica informe de vigilancia de *Trichinella* en carne de cerdo comercial..... 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 2 de agosto 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:

- **María Del Rosario Carranza Nava**, por detección de **lambda cyhalotrina** en **cebollín** originario de Playas de Rosarito, **Baja California** (fecha de publicación: 31/07/2024).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), la lambda cyhalotrina está autorizada para aplicarse en el cultivo de cebollín.

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 30 de junio de 2024.

Durante 2024, se han registrado 92 notificaciones sobre retención de mercancías agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que en México 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:

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). (02 de agosto 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)

**DIRECCIÓN EN JEFE**



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



Imagen: AgNews.

El 1 de agosto de 2024, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de la provincia de Québec (MAPAQ), Canadá, notificó que la empresa Cassis et Mélisse (rang de la Pointe-Lévis 2012, Saint-Damien-de-Buckland) está retirando queso, del mercado, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto en retiro (para el cual el MAPAQ ha emitido una Alerta, como medida de precaución), corresponde a: la marca Fromage Tire-Lune, envasado en una bolsa de plástico transparente; se incluyen todos los lotes comercializados hasta el 10 de julio de 2024. A la fecha, no se ha reportado al MAPAQ casos de infecciones vinculadas con consumo del queso referido.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha importado, de Canadá, productos que contienen diferentes tipos de queso. 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:

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Québec (MAPAQ) (1 de agosto de 2024). Mise à jour - Avis de ne pas consommer de fromage Tire-Lune préparé et vendu par l'entreprise Cassis et Mélisse. <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/mise-a-jour-avis-de-ne-pas-consommer-de-fromage-tire-lune-prepare-et-vendu-par-lentreprise-cassis-et-melisse-57525>

DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: USDA-ARS publica informe de vigilancia de *Trichinella* en carne de cerdo comercial.**



Fuente: PORCINEWS.COM.

El 2 de agosto de 2024, el Servicio de Investigación Agropecuaria del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-ARS), dio a conocer un informe de vigilancia que revela la ausencia del parásito *Trichinella*, en carne de cerdo comercial de EUA.

Como antecedente, se menciona que el informe en comento fue realizado por el USDA-ARS y el

Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-APHIS).

Se señala que se analizaron muestras de 3.2 millones de cerdos (de 12 estados), criados bajo el programa de “Aseguramiento de la Calidad Porcina Plus de EUA (PQA+)”, el cual busca fortalecer la inocuidad alimentaria, el bienestar animal, la administración ambiental, la seguridad de los trabajadores y la salud pública. Derivado de lo anterior, se resaltan las siguientes conclusiones: 1) No se detectaron parásitos en ninguna de las muestras, lo que proporciona una confianza del 95% y una prevalencia de *Trichinella* inferior a 1 en 1 millón; 2) La carne procedente de porcinos criados bajo el programa PQA+ no representa un riesgo para la salud pública; y 3) el programa PQA+ mitiga eficazmente el riesgo de infección por *Trichinella* en los cerdos.

Cabe señalar que en México 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:

Servicio de Investigación Agropecuaria del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-ARS). (02 de agosto de 2024). USDA Research Documents Absence of *Trichinella* Infection in Commercial Pigs. Recuperado de: <https://content.govdelivery.com/accounts/USDAARS/bulletins/3ac6100>