



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



12 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

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 3

Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil..... 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 6 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:

- **Frutería California**, por detección de **carbendazim** en **chile amarillo** originario de Tijuana, **Baja California** (fecha de publicación: 06/08/2024).
- **El Páramo**, por detección de **carbendazim** en **higo** originario de Colima, **Colima** (fecha de publicación: 06/08/2024).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el carbendazim está autorizado para aplicarse en el cultivo de chile, pero no en higo.

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 31 de julio de 2024.

Durante 2024, se han registrado 96 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). (6 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



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 de uso libre.

El 9 de agosto de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos de América informó el seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención (sin examen físico) de papaya originaria de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, se **incluye en la Lista Verde** (empresas y sus productos que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico) a: **Adán Zenil Moctezuma**, con domicilio en el municipio de **Tamuín, San Luis Potosí**. Esta unidad de producción se encuentra incluida en el **Directorio de Empresas Productoras de Papaya Certificadas/Reconocidas por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, actualizada al 31 de julio de 2024.

La unidad de producción mencionada es la tercera en sumarse a la Lista referida, durante 2024.

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 respaldada por la certificación en SRRC, que emite la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Senasica.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (9 de agosto de 2024). Import Alert 21-17: DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF PAPAYA FROM MEXICO. https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil.



Imagen: <https://fishnchix.ph>

El 12 de agosto de 2024, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control en frontera, las autoridades de Países Bajos detectaron *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil.

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

El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. La medida adoptada fue la retención y rechazo del cargamento.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de carne de ave de Brasil. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Buenas Prácticas Pecuarias, 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). (12 de agosto de 2024). NOTIFICATION 2024.6167: *Salmonella* spp. present in chicken meat preparation. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/704807>