



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



2 de enero 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 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp..... 4

Canadá: Retiro de queso Gorgonzola, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 5



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 28 de diciembre 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:

- **Bonita Harvest**, por detección de **oxamilo**, en **calabaza luffa (okra china)** originaria de Tepic, **Nayarit** (fecha de publicación: 22/12/2023).
- **Fausto Castillo Rojas**, por detección de **clorpirifos**, en **cilantro** originario de Palmar de Bravo, **Puebla** (fecha de publicación: 27/12/2023).
- **Jorge Luis Diaz Garcia**, por detección de **fipronil**, en **chile serrano** originario de Mazatlán, **Sinaloa** (fecha de publicación: 22/12/2023).
- **Juana Alvarez Lopez**, por detección de **lambda cihalotrina**, en **cilantro** originario de Palmar de Bravo, **Puebla** (fecha de publicación: 26/12/2023).
- **Rafael Jimenez Carrillo**, por detección de **lambda cihalotrina**, y **propamocarb**, en **cebolla** originaria de Quecholac, **Puebla** (fecha de publicación: 27/12/2023).
- **Xiadany Ivette Peraza Dominguez**, por detección de **fipronil**, en **cebolla** originaria de Puebla, **Puebla** (fecha de publicación: 26/12/2023).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el oxamilo, fipronil están autorizados para aplicarse en cultivos de calabaza, chile; en contraste, clorpirifos y lambda cihalotrina, propamocarb, fipronil y lambda cihalotrina no están autorizados para aplicarse en cilantro y cebollín, respectivamente. Las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, ni en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el cultivo de Cilantro**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizados ambos directorios al 30 de noviembre de 2023.



DIRECCIÓN EN JEFE

En 2023, se registraron 112 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). (28 de diciembre 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 20 de diciembre de 2023, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre 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: 24/12/2023), 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 30 de noviembre de 2023.

Se precisa que las empresas de 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). (20 de diciembre 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 queso Gorgonzola, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Etiquetas de producto retirado. Fuente: CFIA

A través del portal oficial de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), el 28 de diciembre de 2023, se dio a conocer que las empresas Springbank Cheese Co. y Le Grand Fromage, están retirando del mercado queso Gorgonzola, por su posible contaminación con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Se señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Gorgonzola Truffle Italian Cheese”, marca Le Grand Fromage, de tamaño variable, Código Universal del Producto (UPC) que comiencen con 0200250; y “Gorgonzola Truffle Cheese”, marca Springbank Cheese Co., de tamaño

variable, UPC que comiencen con 0202945. Estos fueron vendidos en las provincias de Alberta y Columbia Británica.

El retiro derivó de resultados de pruebas de la CFIA, institución encargada de verificar que la compañía retire del mercado los productos potencialmente contaminados con la bacteria patógena. Se menciona que, hasta el momento, no se han reportado casos de infecciones asociadas con el consumo del producto. Así mismo, se indica que continúa la investigación por parte de la CFIA, lo que puede dar lugar al retiro de otros productos.

En el contexto nacional, México no ha importado queso gorgonzola 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). (28 de diciembre de 2023). Various brands of gorgonzola truffle cheese recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/various-brands-gorgonzola-truffle-cheese-recalled-due-listeria-monocytogenes>