



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**22 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: Avances de la investigación sobre productos de carne, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	3
Unión Europea: Rechaza la propuesta de importar alimentos en los que se detecte el tiacloprid.....	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 18 de enero 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:

- **Carlos Josue Robles Valdez**, por detección de **dimetoato**, en **lechuga** originaria de Cosío, **Aguascalientes** (fecha de publicación: 16/01/2024).
- **Comercializadora Parva, S.A. de C.V.**, por detección de **clorpirifos**, en **plátano** originario de Frontera Hidalgo, **Chiapas** (fecha de publicación: 16/01/2024).
- **John Bel Produce**, por detección de **tiofanato de metilo**, en **brócoli** originario de Los Reyes de Juárez, **Puebla** (fecha de publicación: 18/01/2024).
- **Productos Selectos del Campo ISA S.A. de C.V.**, por detección de **metamidofos y acefato**, en **frijol ejotero** originario de Hermosillo, **Sonora** (fecha de publicación: 18/01/2024).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el dimetoato, clorpirifos y acefato están autorizados para aplicarse en los cultivos de lechuga, plátano y frijol ejotero; en contraste, el tiofanato de metilo y metamidofos no están autorizados para aplicarse en brócoli y frijol ejotero, 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)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 30 de diciembre de 2023.

En 2024, se han registrado 5 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). (18 de enero 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



### EUA: Avances de la investigación sobre productos de carne, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Productos sujetos a la alerta. Fuente: CDC

A través del portal oficial de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de EUA, el 18 de enero de 2024 se comunicó el seguimiento de las investigaciones sobre el brote de *Salmonella* spp., vinculado al consumo de productos de carne.

El comunicado señala que, conforme a la última actualización de la investigación, se han confirmado 47 casos de personas enfermas (10 con hospitalización), asociados al consumo de productos de carne “Busseto Charcuterie Sampler” y “Fratelli Beretta marca Antipasto Gran Beretta”, en 22 estados de EUA. Asimismo, se indica que el Servicio de inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA), ha emitido una alerta de salud pública para éstos productos.

Finalmente, se insta a los consumidores a no consumir los productos, sino desecharlos.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de varios tipos de carne de EUA. 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.

#### Referencias:

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). (18 de enero de 2024). *Salmonella* Outbreak Linked to Charcuterie Meats. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/charcuterie-meats-01-24/index.html>

Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS). (18 de enero de 2024). FSIS Issues Public Health Alert for Ready-To-Eat Charcuterie Products Due to Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-ready-eat-charcuterie-products-due-possible>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Unión Europea: Rechaza la propuesta de importar alimentos en los que se detecte el tiacloprid.



Fuente: EFE.COM

El 18 de enero de 2024, a través del portal Agrodiario, se dio a conocer que el Parlamento Europeo (PE) rechazó la propuesta de la Comisión Europea (CE) de importar alimentos en los que se detecten residuos del ingrediente activo tiacloprid.

Como antecedente se menciona que, el tiacloprid es un insecticida utilizado en cultivos de algodón y papa, el cual ha

causado preocupación por su persistencia en el ambiente e impactos negativos derivados de su uso. Por ejemplo, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) determinó que existen preocupaciones críticas relacionadas con la contaminación de las aguas subterráneas, así como un alto riesgo para la salud humana; en consecuencia, desde 2020 está prohibido su uso en la Unión Europea (UE).

El comunicado precisa que la propuesta recibió 386 votos a favor de la objeción en comento, 186 en contra y 52 abstenciones. Asimismo, se indica que se requerían al menos 353 votos a favor de la objeción para que esta se aprobara. Como consecuencia, la Comisión tendrá que presentar un nuevo proyecto que reduzca los Límites Máximos de Residuos (LMRs) del tiacloprid, al límite de detección, para todos los usos y con tolerancia cero en las importaciones.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

#### Referencia:

Agrodiario (18 de enero de 2024). La Eurocámara rechaza que se permita importar alimentos con restos del insecticida tiacloprid.

<https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/4685092/eurocamara-rechaza-permita-importar-alimentos-restos-insecticida-tiacloprid>