



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



19 de febrero 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: Retiro de queso, por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i>	4
Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i>	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: PortalFruticola.com

El 16 de febrero 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:

- **Adriana Zuleth Alcaraz Zamora**, por detección de **ametoctradin, diazinon, permetrina, malation y dimetomorf**, en **albahaca** originaria de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 12/02/2024).
- **Deborah Medel Frias**, por detección de **lambda cyhalotrina**, en **limón persa** originario de Martínez de la Torre, **Veracruz** (fecha de publicación: 14/02/2024).
- **Empacadora de Limon El Mexicano**, por detección de **permetrina y carbendazim**, en **lima** originaria de Aguililla, **Michoacán** (fecha de publicación: 16/02/2024).
- **Jose Luis Rosales Zarate**, por detección de **acefate, clorpirifos, tebuconazole, metamidofos y dimetoato**, en **espinaca** originaria de Los Reyes de Juárez, **Puebla** (fecha de publicación: 15/02/2024).
- **SANDOVEGETALES, S.P.R. de R.L. de C.V.**, por detección de **carbendazim, triadimenol y tebuconazole**, en **chícharo** originario de Dolores Hidalgo, **Guanajuato** (fecha de publicación: 12/02/2024).

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: lambda cyhalotrina, en limón; carbendazim, en lima; carbendazim y dimetoato, en espinaca; y carbendazim y tebuconazole, en chícharo.

En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señalan: ametoctradin, diazinon, permetrina, malation y dimetomorf, en albahaca; permetrina, en lima; permetrina, acefate, clorpirifos, tebuconazole y metamidofos, en espinaca; y triadimenol, en chícharo.

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 enero de 2024.



DIRECCIÓN EN JEFE

En 2024, se han registrado 25 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). (16 de febrero 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: Retiro de queso, por posible contaminación con *Escherichia coli*.



Productos retirados. Fuente:
<https://rawfarmusa.com/raw-cheese>

A través del portal oficial de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, el 17 de febrero de 2024, se dio a conocer que la empresa Raw Farms LLC está retirando del mercado queso Cheddar, por su posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.

Según el comunicado, el retiro derivó de un comunicado de la FDA y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), dirigido a Raw Farms la posibilidad de que el queso Cheddar haya causado enfermedades, entre el 18 de octubre de 2023 y el 31 de enero de 2024.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Raw Cheddar Cheese - Pound Block, Raw Cheddar Cheese - Half Pound Block y Raw Cheddar Cheese - Half Pound Shred”,

marca Raw Farms, códigos 835204000156, 835204001177 y 835204001184, en paquetes de 8 y 16 oz. Hasta el momento, no se ha precisado la cantidad de casos de infecciones asociadas con el consumo de los mismos.

Finalmente, como acción precautoria, se exhorta a la población a no consumir el producto, sino desecharlo.

En el contexto nacional, México ha importado varios tipos de queso 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.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (17 de febrero de 2024). Raw Cheddar Cheese - Voluntary Product Recall. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/raw-cheddar-cheese-voluntary-product-recall>

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con *Escherichia coli*.



El 15 de febrero de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), dio a conocer que la empresa Modhani Inc. está retirando queso del mercado, por su posible contaminación con *Escherichia coli*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Paneer”, marca Modhani, Códigos Universales de

Producto (UPC) 6 28451 92695 5 y 6 28451 92696 2, en porciones de 300 g y 1.6 kg, los cuales se distribuyeron en la provincia de Ontario.

Finalmente, se exhorta a la población en general a no consumir, vender o distribuir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, México no ha realizado importaciones de queso procedente de Canadá. 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:

Canadian Food Inspection Agency (CFIA). (15 de febrero de 2024). Modhani brand Paneer recalled due to generic *E. coli*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/modhani-brand-paneer-recalled-due-generic-e-coli>