



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



3 de julio 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 99-19, sobre retención de productos alimenticios por detección de <i>Salmonella</i> spp.....	3
EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	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 3 de julio 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:

- **Hortalizas Asiáticas S.A. DE C.V.**, por detección de **cyflutrin, ciprodinil y fludioxonil** en **espárrago** originario de Santiago Ixcuintla, **Nayarit** (fecha de publicación: 02/07/2024).
- **Martín Lozano Rosas**, por detección de **permetrina** en **rábano** originario de Quecholac, **Puebla** (fecha de publicación: 02/07/2024).
- **Romeo Francisco Esponda Gálvez**, por detección de **carbendazim** en **mangostán** originario de **Chiapas** (fecha de publicación: 03/07/2024).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señala: cyflutrin, ciprodinil y fludioxonil, en espárrago; permetrina, en rábano; y carbendazim, en mangostán.

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 junio de 2024.

Durante 2024, se han registrado 79 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: U.S. Food & Drug Administration (FDA). (03 de julio 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 99-19, sobre retención de productos alimenticios por detección de *Salmonella* spp.



Imagen de uso libre.

El 2 de julio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-19, sobre retención de productos alimenticios debido a la presencia de la bacteria patógena *Salmonella* spp.

La alerta se enfoca en diferentes tipos de alimentos, incluyendo especias, carnes y mariscos, así como otros productos elaborados a base de estos.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Humphrey Pecan**, por detección de la bacteria en **nuez pecana** originaria de Torreón, **Coahuila**, México (fecha de publicación: 02/07/2024).

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.

Dicha unidad de producción es la primera en sumarse a la Lista referida, durante 2024.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos; 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). (2 de julio de 2024). Import Alert 99-19. Detention Without Physical Examination Of Food Products Due To The Presence Of Salmonella. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_263.html



EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen: <https://www.fda.gov>

El 3 de julio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos de América (EUA), comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, cinco investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (cuatro), se desglosan en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de **Salmonella Typhimurium**, vinculado a **un producto aún no identificado** (19/06/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó, durante la última semana, de 53 a 80.
- Brote de **Salmonella Africana (22/05/2024)** y **Salmonella Braenderup (05/06/2024)**, vinculado a **pepino**: Originalmente, la FDA informó que se trataba de dos brotes separados, sin embargo, los CDC y la FDA combinaron las investigaciones de ambos, por similitudes (p. ej. los tiempos y lugares de ocurrencia de las infecciones, y los alimentos asociados con estas). La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación e inició la inspección *in situ*, así como con la colecta y análisis de muestras. Se precisa que los datos de laboratorio, epidemiológicos y de rastreo, han determinado que los pepinos cultivados por la empresa Bedner Growers Inc. (de Boynton Beach, Florida; y distribuidos por Fresh Start Produce Sales, Inc.) son una fuente probable de las infecciones registrados en este brote, pero no es la única compañía productora involucrada. Se registra un total de 449 casos de personas infectadas (234 con *S. Africana* y 215 con *S. Braenderup*), en 31 estados de EUA y el Distrito de Columbia; 69% de los entrevistados (188) informaron haber comido pepinos. Se ha detectado a *S. Braenderup* en muestras de agua de canal no tratada, utilizada por Bedner Growers Inc., y se ha determinado compatibilidad con la cepa de la misma bacteria, identificada en las personas enfermas; también se detectaron otros tipos de *Salmonella* en muestras de suelo y agua, por lo que los CDC y FDA investigan si tienen relación con las



DIRECCIÓN EN JEFE

infecciones. El rastreo ha revelado que Bedner Growers Inc. suministró pepinos a múltiples establecimientos, donde las personas enfermas informaron haberlos comprado o consumido, por lo que la FDA continúa trabajando para identificar otros posibles puntos de contaminación.

- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a **un producto aún no identificado** (22/05/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación, así como con la inspección *in situ*, y la colecta y análisis de muestras. Se registran 2 casos de personas enfermas.
- Brote de **Escherichia coli O157:H7**, vinculado a **nueces orgánicas a granel** (17/04/2024): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación, así como con la inspección *in situ*, y la colecta y análisis de muestras. Se reportan 12 casos de personas enfermas (7 con hospitalización), en dos estados de EUA (California y Washington). La compañía Gibson Farms Inc. (de Hollister, California), identificada como proveedora común de las nueces, había distribuido el producto a múltiples tiendas de alimentos naturales y cooperativas, ubicadas en 19 estados de EUA. El 27 de abril de 2024, la empresa inició un retiro voluntario.

La lista 2024 integra 7 brotes de ETAs, vinculados con: queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca, nueces orgánicas a granel, pepino y dos productos aún no identificados.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC); y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Por ello, el SENASICA realiza visitas de verificación a unidades de producción primaria certificadas en SRRC que producen vegetales, en las cuales, se constata la implementación y mantenimiento de medidas higiénico sanitarias para prevenir la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, lo que ha permitido descartar contaminación en vegetales de origen mexicano.

Referencia:

U.S. Food & Drug Administration (FDA). (3 de julio de 2024). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks.

https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery