



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**8 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

Italia: Detección de residuos de cipermetrina en kiwi procedente de Argentina.  
..... 3

Unión Europea: La EFSA evalúa el riesgo de la presencia de partículas de organoarsénico en los 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 8 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:

- **Terraflux Agrotech S. de R. L. de C. V.**, por detección de **pyridaben** en **frambuesa** originaria de Lagos de Moreno, **Jalisco** (fecha de publicación: 08/07/2024).
- **Empaque Produce Sol Dorado S. A. de C. V.**, por detección de **ciazofamida** en **apio** originario de **Cuapiaxtla de Madero, Puebla** (fecha de publicación: 08/07/2024).

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; pyridaben, en frambuesa; y ciazofamida, en apio.

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 81 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) (08 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Italia: Detección de residuos de cipermetrina en kiwi procedente de Argentina.**



Imagen: <https://www.entrelneas.info>

El 8 de julio 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 Italia detectaron residuos del insecticida cipermetrina, en kiwi procedente de Argentina.

Se precisa que, en las muestras analizadas, se identificó una concentración de 0.123 µg/kg - ppm de cipermetrina (no se indican los límites máximos de residuos permisibles en Italia, para dicho ingrediente activo).

Los hechos se clasificaron como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (8 de julio de 2024). NOTIFICATION 2024.5231: Cypermethrin in kiwi from Argentina. <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/696879>



## Unión Europea: La EFSA evalúa el riesgo de la presencia de partículas de organoarsénico en los alimentos.



Arroz con organoarsénico. Fuente:  
<https://www.heraldo.es/>

A través de la revista científica EFSA Journal (núm. de julio de 2024), se publicó un artículo acerca de una evaluación realizada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA; a solicitud de la Comisión Europea), acerca de los riesgos que implica la presencia de partículas de organoarsénico, en los alimentos.

Se precisa que, las dos especies de organoarsénico que se evaluaron (en animales de experimentación – ratas) fueron el ácido monometilarsónico (MMA-V) y el ácido dimetilarsínico (DMA-V), de los cuales se calculó el BMDL<sub>10</sub> (límite de confianza inferior para la dosis de referencia). Como criterios de valoración críticos, se determinaron: A. 18.2 mg de MMA-V/kg de peso corporal por día (equivalente a 9.7 mg de arsénico/kg de peso corporal por día), como punto de referencia para la disminución del peso corporal (como indicador de diarrea observada tras la exposición a la dieta); y B. 1.1 mg de DMA-V/kg de peso corporal por día (equivalente a 0.6 mg de arsénico/kg de peso corporal por día), como punto de referencia para el aumento en la incidencia de tumores urinarios, tras la exposición a agua potable con el químico referido.

Asimismo, se estimó la exposición dietética crónica más alta al DMA-V, en niños pequeños que consumieron principalmente arroz y carne de pescado; en el caso de MMA-V, dicho parámetro se estimó en grandes consumidores de carne de pescado y pescado procesado/conservado (incluyendo a personas lactantes y ancianos). Conforme el enfoque de margen de exposición (MOE: índice utilizado para evaluar posibles problemas de seguridad derivados de la presencia de sustancias genotóxicas y carcinógenas en alimentos), se determinó que: 1. Para el MMA-V, un MOE  $\geq 500$  no plantea un problema de salud; y 2. para el DMA-V, un MOE de 10,000 se identificó como de baja preocupación para la salud. Se resalta que, en los alimentos del estudio, los MOE del MMA-V fueron muy superiores a 500, en tanto que los MOE del DMA(V), fueron inferiores a 10,000, por lo que solo en el segundo caso se plantea un problema de salud.

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, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia: EFSA Journal. (julio de 2024). Evaluación de riesgos de pequeñas especies de organoarsénico en los alimentos. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2024.8844>