



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



13 de junio 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 24-23, sobre retención de cilantro originario de Puebla, México, por posible contaminación con <i>Cyclospora cayetanensis</i> - Lista verde.....	4
Canadá: Retiro de queso, por posible contaminación con <i>Staphylococcus aureus</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: PortalFrutícola.com

El 12 de junio 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:

- **Simitrio Jesus Solores Olivera**, por detección de **clorfenapir**, en **calabacita** originaria de Ensenada, **Baja California Norte** (fecha de publicación: 06/06/2024).
- **Erik Chávez Andrade**, por detección de **acetamiprid** y **malatión**, en **nopal**, y de **lambda cyhalotrina**, en **cebollín**; originarios de Quecholac, **Puebla** (fecha de publicación: 11/06/2024).
- **Ángel Carrillo López**, por detección de **propamocarb**, en **cebollín** originario de Quecholac, **Puebla** (fecha de publicación: 12/06/2024).
- **Rigoberto Ricardo Martínez Mendoza**, por detección de **lambda cyhalotrina**, en **col rizada** originaria de Ensenada, **Baja California** (fecha de publicación: 12/06/2024).
- **Alta Don Mario SAPI de C.V.**, por detección de **metomilo**, en **uva** originaria de Hermosillo, **Sonora** (fecha de publicación: 12/06/2024).

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 y propamocarb, en cebolla; lambda cyhalotrina, en col; y metomilo, en uva. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señala: clorfenapir, en calabacita; y acetamiprid y malatión, en nopal.

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), actualizados al 31 de mayo de 2024.



DIRECCIÓN EN JEFE

Durante 2024, se han registrado 74 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). (12 de junio 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 24-23, sobre retención de cilantro originario de Puebla, México, por posible contaminación con *Cyclospora cayetanensis* - Lista verde.



Imagen de uso libre

El 12 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos informó el seguimiento a la Alerta de Importación 24-23, sobre la retención (sin examen físico), de cilantro fresco originario de Puebla, México, debido a su posible contaminación con el parásito *Cyclospora cayetanensis*.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Verde** a: **PROVERJIM S. DE R.L. MI**, con domicilio en Tuzupán, municipio de Quecholac, **Puebla**. Ésta se encuentra incluida en el **Directorio de Empresas certificadas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el cultivo de cilantro**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizada al 31 de mayo de 2024.

La Lista Verde comprende las empresas y sus productos que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico, bajo la Alerta de Importación 24-23.

Conforme a la información descrita, se han registrado 2 notificaciones de empresas que han ingresado a la Lista referida, durante el año 2024.

Cabe señalar que en el territorio nacional se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC, 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). (12 de junio de 2024). Import Alert 24-23: DETENTION WITHOUT PHYSICAL EXAMINATION OF FRESH CILANTRO FROM THE STATE OF PUEBLA, MEXICO. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.html

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de queso, por posible contaminación con *Staphylococcus aureus*.



Imagen: Les Fromages Latino Inc.

El 13 de junio de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), notificó que la empresa Les Fromages Latino Inc. está retirando del mercado distintas marcas de queso, por su posible contaminación con *Staphylococcus aureus*.

Se indica que se detectó presencia de la bacteria en el queso. Los productos

potencialmente afectados son los siguientes:

1. De la marca Rumba: Queso campesino fromage de champagne (200 g), Asadero fromage de style mexicain (200 g), Queso fresco fromage fresco (400 g), Campesino (6 g) y Asadero (6 g).
2. De la marca Sabana: Queso fresco fromage à griller (200 g).
3. De la marca Sombrero: Asadero fromage à pâte demi-ferme (200 g).

Estos se distribuyeron en las provincias de Alberta, Columbia Británica, Ontario y Quebec, Canada.

Adicionalmente, se indica que los productos no deben usarse, venderse, servirse o distribuirse.

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). Rappel de divers marques de fromage en raison de la présence de *Staphylococcus aureus*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/fr/avis-rappel/rappel-divers-marques-fromage-en-raison-presence-staphylococcus-aureus>