



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**18 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: Retiro de cuajada de queso, por posible contaminación con *Escherichia coli*..... 3

Canadá: Retiro de ostras frescas, por posible contaminación con biotoxinas marinas. .... 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 17 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:

- **José Mendoza Durán**, por detección de **propamocarb**, en **cebollín** originario de Quecholac, **Puebla** (fecha de publicación: 17/06/2024).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el propamocarb no está autorizado para aplicarse en el cultivo de cebollín.

del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 31 de mayo de 2024.

Durante 2024, se han registrado 75 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). (17 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)

DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Retiro de cuajada de queso, por posible contaminación con *Escherichia coli*.**



El 18 de junio de 2024, a través de portal Food Safety News y con base en información de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, se dio a conocer que la empresa Moore Family Cheese LLC (de Maquoketa, Iowa) está retirando del mercado cuajada de queso, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli*.

El retiro derivó de la detección de altos recuentos de coliformes y de *E. coli* en el producto potencialmente contaminado, el cual corresponde a: Moore Family Farms and Creamery Cheddar Cheese Curds, en bolsas de plástico de 1 libra (paquetes de 65 bolsas). Se precisa que, el retiro inició el 23 de mayo del presente año y se encuentra en curso.

Adicionalmente, se insta a los consumidores a no usar el producto referido, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha importado cuajada de queso de EUA. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Food Safety News (18 de junio de 2024). *E. coli* concerns prompt cheese curd recall in Iowa. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/06/e-coli-concerns-prompt-cheese-curd-recall-in-iowa/>

**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Canadá: Retiro de ostras frescas, por posible contaminación con biotoxinas marinas.**



Imagen: National Geographic.

El 18 de junio de 2024, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa Timothy Oyster está retirando del mercado ostras frescas, debido a su posible contaminación con biotoxinas marinas, las cuales pueden causar intoxicación por ficotoxinas paralizantes (PPI).

Se precisa que los productos retirados corresponden a: Fresh Pacific Oysters, marca Timothy Oyster, en presentaciones de 227, 454 y 907 g, con códigos UPC 7 77868 10227 5, 7 77868 10454 5 y 7 77868 10907 6, respectivamente. Estos fueron distribuidos previamente en la provincia de Columbia Británica.

Adicionalmente, la CFIA indica que los productos afectados no deben usarse, venderse, servirse ni distribuirse.

Cabe señalar que, en México, se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (18 de junio de 2024). Rappel de « Fresh Pacific Oysters » de marque Timothy Oyster en raison de biotoxines marines qui causent une intoxication par phycotoxine paralysante (IPP). <https://recalls-rappels.canada.ca/fr/avis-rappel/rappel-fresh-pacific-oysters-marque-timothy-oyster-en-raison-biotoxines-marines-qui>