



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



22 de noviembre de 2024

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	2
EUA: Retiro de zanahoria y apio orgánico del mercado por posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> O121:H19.	3
Alemania: Detección de <i>Staphylococcus aureus</i> en queso blando procedente de Francia.	4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen: PortalFrutícola.com

El 21 de noviembre de 2024, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos 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:

- **Agroverdi S.A. de C.V.**, por detección de **promecarb** en **mostaza** originario de **Dolores Hidalgo, Guanajuato** (fecha de publicación: 21/11/2024).
- **Alejandro Hernández Sandoval**, por detección de **clorotalonil**, **clorpirifos** y **lufenuron** en **espinaca** originario de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 21/11/2024).

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: promecarb, en mostaza; y clorotalonil, clorpirifos y lufenuron en espinaca.

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 31 de octubre de 2024.

Durante 2024, se han registrado 143 notificaciones sobre retención de productos 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: Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [21 de noviembre 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

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de zanahoria y apio orgánico del mercado por posible contaminación con *Escherichia coli* O121:H19.



Imagen de uso libre.

El 21 de noviembre de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) notificó que la empresa F&S Fresh Foods de Sacramento, California, anunció el retiro del mercado zanahoria y apio orgánicos de Whole Foods Market debido a una posible contaminación con *Escherichia coli* O121:H19.

Como antecedente se destaca que, el retiro se inició después de que F&S Fresh Foods fuera notificado por Grimmway Farms de que las zanahorias orgánicas

enteras suministradas a esta empresa podrían estar contaminadas con *Escherichia coli* [*E. coli*] O121:H19 productora de toxina Shiga.

Los productos potencialmente afectados tienen las siguientes características: 1) palitos de zanahoria orgánicos de 15 onzas; 2) Zanahorias y 3) apio orgánicos de 15 onzas. Dichos productos ya no deberían estar en las tiendas, pero pueden estar en los refrigeradores o congeladores de los consumidores. Estos productos se vendían en las tiendas Whole Foods Market ubicados en los estados de Arizona, California, Hawái, Idaho y Nevada [EUA]. Hasta la fecha, no se han reportado enfermedades de *E. Coli* a causa de los productos de F&S Fresh Foods.

Adicionalmente, se insta a los consumidores que compraron estos productos con fechas de caducidad que van del 01/09/24 al 19/10/24, y si aún los tienen en su refrigerador o congelador a no consumirlos; y resaltan que, si tienen estos productos en su casa, los deséchen, limpien y desinfecten las superficies que pudieran haber tenido contacto con ellos.

En el contexto nacional, México ha importado zanahorias de EUA. 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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) [21 de noviembre de 2024]. F&S Fresh Foods Recalls Whole Foods Market Organic Carrot Sticks and Organic Carrots & Celery Because of Possible Health Risk Due to Potential *E. coli* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/fs-fresh-foods-recalls-whole-foods-market-organic-carrot-sticks-and-organic-carrots-celery-because>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de *Staphylococcus aureus* en queso blando procedente de Francia.



Imagen de uso libre.

El 22 de noviembre 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 chequeo propio de la empresa, se detectó *Staphylococcus aureus* en queso de pasta blanda procedente de Francia.

El hecho se clasificó como notificación de alerta y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave. Las medidas adoptadas fueron: retiro del

producto del mercado.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de queso de pasta blanda de Francia. 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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) [22 de noviembre de 2024]. Notificación 2024.8662. *Staphylococcus aureus* in soft cheese from France. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/727295>