



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



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 productos de calabaza del mercado por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

EUA: Retiro de leche cruda por su posible contaminación con el virus de influenza aviar. 4

Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria..... 5

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 26 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:

- **Salvador Monterrosas Camarillo**, por detección de **metamidofos** en **col** originaria de **Quecholac, Puebla** [fecha de publicación: 20/11/2024].
- **Juan Bruno Martínez**, por detección de **flutriafol, metamidofos y lambda cyhalotrina** en **cilantro** originario de **Acatzingo, Puebla** [fecha de publicación: 25/11/2024].
- **Jose Noé Collazo**, por detección de **carbendazim** en **calabacita** originaria de **Asientos, Aguascalientes** [fecha de publicación: 25/11/2024].
- **Productos e Implementos Agroalma, S.A. de C.V.**, por detección de **fipronil** en **chile** originario de **Santa María Atzompa, Oaxaca** [fecha de publicación: 25/11/2024].

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 señalan: metamidofos, en col; carbendazim, en calabacita; y fipronil, en chile. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en el cultivo que se señala: flutriafol, metamidofos y lambda cyhalotrina, en cilantro.

Las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, ni 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), actualizados al 30 de septiembre y 31 de octubre de 2024, respectivamente. Durante 2024, se han registrado 146 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) [26 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 productos de calabaza del mercado por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



El 26 de noviembre de 2024, a través del portal de Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN) se dio a conocer que la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Family Farms Food Company LLC (de Delray Beach, Florida), está retirando del mercado 3,149 cajas de productos de calabaza debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: 1) Squash Sliced Zucchini & Yellow Squash, marca “Pero Family Farms”, en bandejas de plástico de 11 oz (311 g), con Código UPC 874896009764, número de Lote 346918 y fecha de caducidad 28/10/2024. Estos fueron distribuidos en los estados de Florida, Missouri, Illinois y Virginia. Hasta la fecha, no se han reportado enfermedades a causa de los productos en comento.

Adicionalmente, el comunicado precisa que el retiro inició el pasado 5 de noviembre y sigue en curso.

En el contexto nacional, México ha importado calabaza 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.

Referencias:

Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN) [26 de noviembre de 2024]. Squash product recalled because of potential *Listeria* contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/11/squash-product-recalled-because-of-potential-listeria-contamination/>

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) [25 de noviembre de 2024]. Enforcement Report Recall Number F-0149-2025. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Product=211008>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de leche cruda por su posible contaminación con el virus de influenza aviar.

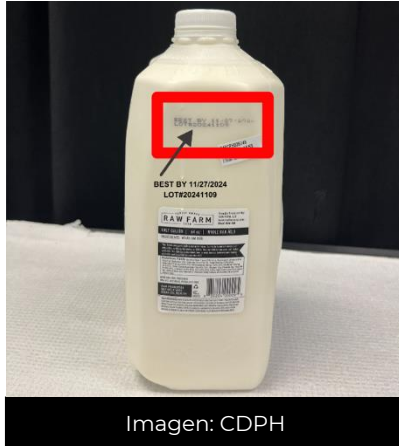


Imagen: CDPH

El 24 de noviembre de 2024, el Departamento de Salud Pública de California (CDPH), informó que la empresa Raw Farm, LLC está retirando del mercado productos de leche cruda, debido a su posible contaminación con el virus de la influenza aviar.

Como antecedente se menciona que, el retiro derivó de la detección del virus referido en muestras del producto, por parte del Laboratorio de Salud Pública del Condado de Santa Clara y verificada por el Sistema de Laboratorios de Salud y Seguridad Alimentaria Animal de California.

Posteriormente, se realizaron pruebas adicionales en las instalaciones de Raw Farm.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: "Cream Top Whole Milk", en recipientes de plástico de un cuarto de galón (946 ml) y medio galón (1.89 litros), con número de Lote #20241109, fecha de producción 09/11/2024 y fecha de caducidad 27/11/2024.

Adicionalmente, se insta a los consumidores a devolver el producto al lugar de compra o desecharlo inmediatamente. Además, el CDPH notificó a los minoristas para retirar el producto afectado de los estantes.

Cabe señalar que en México 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.

Referencias:

Departamento de Salud Pública de California (CDPH) [24 de noviembre de 2024]. California Food Recall Information Sheet. Recuperado de: <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/FoodRecalls/November2024/fdbFrRFL5n.pdf>

Departamento de Salud Pública de California (CDPH) [24 de noviembre de 2024]. California Acts to Protect Public Health: CDPH Warns Against Drinking Single Lot of Raw Milk Following Bird Flu Detection; Secures Voluntary Recall. Recuperado de: <https://www.cdph.ca.gov/Programs/OPA/Pages/NR24-039.aspx>



Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.



Imagen de uso libre.

El 25 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 controles en frontera, las autoridades de Grecia detectaron *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con dos notificaciones, en las muestras analizadas se identificó “presencia” de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Grecia es “nulo”.

Los hechos se clasificaron como Notificaciones de Rechazo en Frontera y el nivel de riesgo se catalogó como Grave (para los dos casos). La medida adoptada fue la aplicación de un tratamiento físico (térmico) al producto contaminado.

En el contexto nacional, México ha realizado importaciones de ajonjolí de Nigeria. 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) [25 de noviembre de 2024]. NOTIFICACIONES 2024.8668 y 2024.8669: *Salmonella* spp in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de:

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/726874>

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/726917>