



**Agricultura**  
Secretaría de Agricultura  
y Desarrollo Rural



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



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**23 de octubre 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 99-23, sobre retención de productos agrícolas por contaminación con patógenos de humanos. .... 4

EUA: Autoridades de Nueva York emiten alerta para leche cruda, por su posible contaminación con *Campylobacter jejuni*..... 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 23 de octubre de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos [FDA] 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:

- Ana López Fuentes, por detección de **dimetoato** y **monocrotofos** en **tuna** originaria de Ensenada, Baja California [fecha de publicación: 16/10/2024].
- Raúl Flores Torres, por detección de **oxamilo** y **tebuconazole** en **lechuga** originaria de San Nicolás de los Garza, Nuevo León [fecha de publicación: 21/10/2024].
- Carlos Miguel Funes Vázquez, por detección de **metamidofos** y **acefato** en **calabacita** originaria de San Salvador Huixcolotla, Puebla [fecha de publicación: 22/10/2024].
- Enrique Moreno Flores, por detección de **clorotalonil** en **espinaca** originaria de Quecholac, Puebla [fecha de publicación: 23/10/2024].
- Hortalizas y Vegetales del Fuerte S.A. de C.V., por detección de **piridalil** en **col china** originaria de Cuapiaxtla de Madero, Puebla [fecha de publicación: 23/10/2024].

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: **metamidofos**, en calabacita; y **piridalil**, en col. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señala: **dimetoato** y **monocrotofos**, en tuna; **oxamilo** y **tebuconazole**, en lechuga; **acefato**, en calabacita; y **clorotalonil**, 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**



## DIRECCIÓN EN JEFE

[SRRC] del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 30 de septiembre de 2024.

Durante este año, se han registrado 124 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:

Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) [23 de octubre 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: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-23, sobre retención de productos agrícolas por contaminación con patógenos de humanos.



Imagen: SADER.

El 23 de octubre de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos [FDA] informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-23, sobre retención de productos agrícolas por contaminación con patógenos de humanos.

La alerta se enfoca en diferentes tipos de productos agrícolas vulnerables a la contaminación por patógenos durante el cultivo, cosecha, empaque, almacenamiento, procesamiento o transporte.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la lista de empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico (Lista Roja) a:

- **Agrícola La Tuxcana S.A. de C. V.**, por detección de *Salmonella spp.* en pepino originario de Tuxcacuesco, Jalisco, México (fecha de publicación: 23/10/2024).

La unidad de producción mencionada no se encuentra 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 septiembre de 2024.

Dicha unidad de producción es la segunda en sumarse a la Lista referida, durante 2024.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC en la producción y procesamiento primario, 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:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos [FDA] [23 de octubre de 2024]. Import Alert 99-23: Detention Without Physical Examination of Produce Due to Contamination With Human Pathogens. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_266.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_266.html)

## DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Autoridades de Nueva York emiten alerta para leche cruda, por su posible contaminación con *Campylobacter jejuni*.**



Imagen de uso libre.

El 22 de octubre de 2024, a través del portal Food Safety News y con base en información del Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York (NYSDAM), se informó una nueva Alerta sobre la posible contaminación de leche cruda (sin pasteurizar), producida por la empresa Rob and Shirley Hudyncia [de Fort Plain, Nueva York; opera como HuHill Farm], con *Campylobacter jejuni*.

Como antecedente, se refiere que, a principios de agosto del presente año, se descubrió que una muestra de leche cruda, de la misma empresa, estaba contaminada con *C. jejuni*.

Se señala que, por segunda vez en tres meses, la leche cruda de un establecimiento del condado de Montgomery (Nueva York) ha dado positivo a *C. jejuni*, en pruebas de rutina realizadas por inspectores estatales. Por lo anterior, el DAM ha prohibido al productor vender la leche, hasta que las pruebas posteriores demuestren que se encuentra libre de la bacteria patógena. Hasta ahora, no se han reportado infecciones asociadas con el consumo de esta.

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.

Referencia:

Noticias de Seguridad Alimentaria [FSN] [22 de octubre de 2024]. New York health officials issue warning about unpasteurized raw milk from HuHill Farm. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/10/new-york-health-officials-issue-warning-about-unpasteurized-raw-milk-from-huhill-farm/>