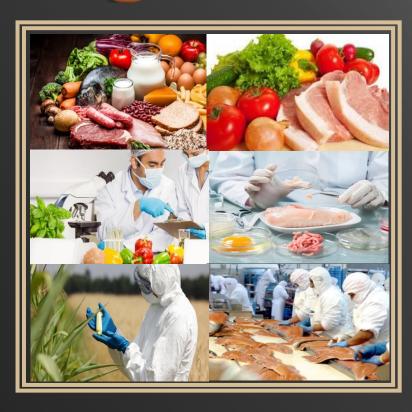






Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



Dirección en Jefe

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de producto agrícolas por detección de residuos de plaguicidas
EUA: Olympia Foods retira del mercado productos de pepino por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp
EUA: Grecian Delight/Kronos retira del mercado productos de pepino por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp

DIRECCIÓN EN JEFE



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



El 3 de enero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaquicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyeron en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- GC Farms S.P.R. de R.L., por detección de cipermetrina en pimiento sishito, originario de Ensenada, Baja California (fecha de publicación: 03/01/2025).
- Inocencio Silva Monterrosas, por detección de folpet, propamocarb, lambda cyhalotrina e iprodiona en cebollín, originario de Quecholac, Puebla (fecha de publicación: 03/01/2025).

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 el cultivo que se señala: lambda cyhalotrina, en cebollín. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señalan: cipermetrina, en pimiento sishito; y folpet, propamocarb e iprodiona en cebollín.

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 30 de noviembre de 2024.

Durante 2025, se han registrado 5 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 Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de enero de 2025). 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: Olympia Foods retira del mercado productos de pepino por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 6 de enero de 2025, a través del Portal eFood Alert se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Olympia Foods (de Franklin Park, Illinois), está retirando del mercado 2,811 cajas y 360 cubos de productos de pepino, debido a una posible contaminación con Salmonella spp.

Como antecedente, se destaca que el retiro fue iniciado debido a que los productos señalados podrían estar vinculados a un brote de salmonelosis en EUA.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: 1) "Salsa Tzatziki Grecian Dip" en contenedores de plástico de 1 lb (4 contenedores por caja, Peso neto 4 lb), marca Olympia Foods, Código UPC 10045059001001; y 2) "Salsa Tzatziki Grecian Dip" en cubos de 32 lb, marca Olympia Foods, Código UPC 00045059001042. Estos fueron distribuidos en los estados de Colorado, Connecticut, Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Misuri, Carolina del Norte, Nueva JerseyArizona, Ohio, Pensilvania, Washington y Wisconsin.

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: *eFood Alert* (6 de enero de 2025). Recalls and Alerts: January 4–6, 2025. Recuperado de: https://efoodalert.com/2025/01/06/recalls-and-alerts-january-4-6-2025/

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de enero de 2025). Búsqueda de información sobre retiros del mercado de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=95925

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Grecian Delight/Kronos retira del mercado productos de pepino por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 6 de enero de 2025, a través del Portal *eFood Alert* se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Grecian Delight/Kronos (de Elk Grove Village, Illinois), está retirando del mercado 5,594 cajas y 441 cubos de productos de pepino, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente, se destaca que el retiro fue iniciado debido a que los productos señalados podrían estar vinculados a un brote de salmonelosis en EUA.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: 1) "Salsa Tzatziki" en contenedores de plástico de 3.75 lb (4 contenedores por caja), marca Grecian Delight, Código UPC 07365000286, SKU SAL028, Lotes 4304 y 4303; 2) "Salsa Tzatziki Clásica" en contenedores de plástico de 3.75 lb (4 contenedores por caja), marca Grecian Delight, Código UPC 074865886277, SKU SAL9669136, Lote 110124; 3) "Yogurt Tzatziki" en contenedores de 4 lb (2 contenedores por caja), marca US Foods Chef's Line Greek, Código UPC 758108679962, SKU SAL519448, Lote 4303; 4) "The Greek Tzatziki" en cubos de 42 lb, marca Nick, Código UPC 10075365177787, SKU SA000084, Lote Lot 4305; y 5) "The Greek Spicy Yogurt" en cubos de 42 lb, marca Nick, Código UPC 10075365177756, SKU SA000085, Lote Lot 4305. Estos fueron distribuidos en 27 estados 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: *eFood Alert* (6 de enero de 2025). Recalls and Alerts: January 4–6, 2025. Recuperado de: https://efoodalert.com/2025/01/06/recalls-and-alerts-january-4-6-2025/

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de enero de 2025). Búsqueda de información sobre retiros del mercado de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=95924