

Nº de Oficio B00.04. 02.03.-236/ **03551** 2013
México, D.F. a **03 JUN 2013**

ING. FRANCISCO ALBERTO JIMÉNEZ MERINO
DELEGADO DE LA SAGARPA EN PUEBLA
PRESENTE

Hago de su conocimiento que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos de América notificó a esta Dirección General la presencia de contaminantes en diversos productos vegetales que se encuentran en la dirección electrónica: <http://www.accessdata.fda.gov/cmis/ia/country/MX.html>, en lo que se refiere a los casos relacionados a la inocuidad de los productos vegetales de origen mexicano se describen en el siguiente cuadro:

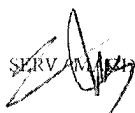
Alertas de importación de productos mexicanos 2013

Número de alerta	Fecha de publicación	Nombre de la empresa	Dirección de la empresa	Producto	Contaminante detectado
99-05	28-may-13	Junior Produce La Hacienda	Alhuelican No. 3 Actipan, La Hacienda Alhuelican, Acatzingo	Calabaza	Acetate, metamidofos

Al respecto me permito solicitar su amable apoyo para realizar la revisión y evaluación de las alertas y rechazos de las unidades de producción para que a través del Comité Estatal de Sanidad Vegetal de esa entidad, realice una visita de verificación y se determine si aplican Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), considerando el contaminante detectado, así como su posible origen del mismo.

Derivado de lo anterior, se debe atender la visita dependiendo del contaminante detectado y se recabe la evidencia conforme la lista de verificación del cumplimiento de los requisitos técnicos publicados en la página del SENASICA en el siguiente link: <http://www.senasica.gob.mx/default.asp?doc=16161> para la certificación en SRRC en la producción primaria de alimentos de origen agrícola; lo anterior a fin de obtener evidencia documental, fotográfica y la respectiva toma de muestra de producto, para los contaminantes biológicos será necesario que se realice un muestreo de superficies vivas a trabajadores, inertes al equipo y herramientas que estén en contacto directo con el producto, así como muestras de las diferentes fuentes de agua de la unidad de producción y en el caso de contaminantes químicos revisar bitácoras para identificar: intervalo de seguridad, tiempo de reentrada, dosis de aplicación y productos utilizados.

...Hoja 2



-Hoja 2-

Nº de Oficio B00.04. 02.03.-236/ **03551** 2013
México, D.F. a **03 JUN 2013**

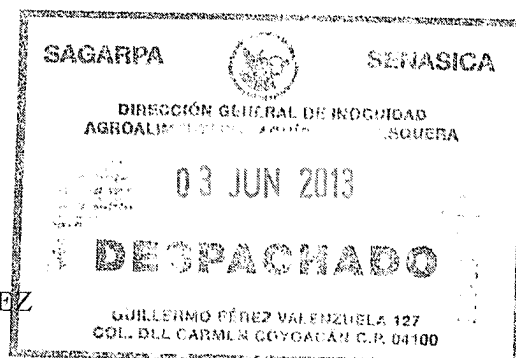
Así mismo, le comunico que el concepto de alerta se entiende como un aviso significativo para nuestro país que ha comercializado producto y que está en posible riesgo el cierre del mercado. En lo referente al concepto de rechazo se concibe como aquella mercancía que no se le permite el ingreso, por no cumplir con los estándares de inocuidad del país destino y que puede significar un riesgo a la salud pública.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

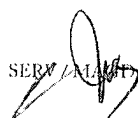
ATENTAMENTE
EL DIRECTOR GENERAL



MVZ HUGO FRAGOSO SANCHEZ



C.C.P.- MVZ ENRIQUE SANCHEZ CRUZ, DIRECTOR EN JEFE DEL SENASICA. Presente
LIC. VICTOR HUGO CELAYA CELAYA, COORDINADOR GENERAL DE DELEGACIONES.- Presente
ING. SILVIA ELENA ROJAS VILLEGAS, DIRECTORA DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA,
OPERACIÓN ORGÁNICA Y PLAGUICIDAS DE USO AGRICOLA.- Presente
ING. FERNANDO HERNANDEZ PEREZ, JEFE DE PROGRAMA DE SANIDAD VEGETAL.- Presente



Guillermo Pérez Valenzuela No. 127, P.B. Col. Del Carmen Coyoacán México, D.F., C.P. 04100
Tel. 5090-3000, ext. 51500, 51502 y 51506