



## Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera

"2013. Año de la Lealtad Institucional y Centenavio del Mercito Mexicano"

N° de Oficio B00.04. 02.03.-342/ México, D.F. a 11 JUL 2013 **04576** 2013

DR. ROLANDO ZUBIA RIVERA DELEGADO DE LA SAGARPA EN SINALOA PRESENTE

Hago referencia a la notificación que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos de América publica en la dirección electrónica:

http://www.accessdata.fda.gov/cms\_ia/importalert\_258.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	Product o	Contaminantes detectados
99-05	09-julio-13	Agrícola Los Laureles Ltda	Carretera la 20 KM. 3.3, Culiacán, Sinaloa	Chile	Piperonyl Butoxide, Cypermethrin
99-05	09-julio-13	Agro Evia S. de R.L. de C.V.	Carretera la 20 Km 3.3, Culiacán, Sinaloa		
99-23	10-julio-13	Raúl Torres Limón	Chihuahua s/n Isla del Bosque, Escuinapa, Sinaloa	Chile Serrano	Salmonella

Al respecto me permito solicitar su amable apoyo para realizar la revisión y evaluación de la alerta de importación de la unidad 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.









## Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera "2013. Año de la Lealtad Institucional y Centenario del Ejército Mexicano"

-Hoja 2-

N° de Oficio B00.04, 02.03,-342/

04576 2013

México, D.F. a 1 1 JUL 2013

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 en el caso de contaminantes químicos revisar bitácoras para identificar: intervalo de seguridad, tiempo de reentrada, dosis de aplicación y productos utilizados.

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

ATENTAMENTE EL DIRECTOR GENERAL

MVZ HUGO FRAGOSO SANCHI

SENASICA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD ROALIMENTARIA COMO PESQUI AGROALIMENTARIA GUILLERMO PÉREZ VALENZUELA 127 COL. DEL CARMEN COYOACÁN C.P. 04100

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. JESÚS RAMÓN GAMEZ GASTELUM, JEFE DE PROGRAMA DE SANIDAD VEGETAL.- Presente

