

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"

N° de Oficio B00.04. 02.03.-309/ México, D.F. a **20 JUN 2013** 03968

2013

MVZ HORACIO HUERTA CEVALLOS DELEGADO DE LA SAGARPA EN SONORA 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 las direcciones electrónicas:

http://www.accessdata.fda.gov/cms ia/country MX.html,

http://www.accessdata.fda.gov/scripts/ImportRefusals/ir_months.cfm?LType=C, en lo que se refiere a los casos relacionados a la inocuidad de los productos vegetales de origen mexicano se describen en los siguientes cuadros:

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	18-jun-13	Empaque Río Colorado, S.P.R. de R.L. de C.V:	Colonia Coahuila, San Luis, Río Colorado	Cilantro	Malathion Pendimethalin

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.

...Hoja 2





Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera

-Hoja 2-

N° de Oficio B00.04. 02.03.-309/

03968

2013

México, D.F. a 20 JUN 2013

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, 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 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. ROBERTO MENDIVI LEYVA, JEFE DE PROGRAMA DE SANIDAD VEGETAL.- Presente

