

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA,  
ACUÍCOLA Y PESQUERA**

Nº de Oficio B00.04.02.03.0086.- **1038** /2016

Ciudad de México, a **09 MAR 2016**

**ING. GUILLERMO ALDRETE HAAS**  
DELEGADO DE LA SAGARPA EN EL  
ESTADO DE BAJA CALIFORNIA  
P R E S E N T E

Hago referencia a la notificación que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos de América, publicó en la dirección electrónica: [http://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_258.html](http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)

Relacionado a la inocuidad de los productos vegetales de origen mexicano que se describe a continuación:

**Alerta de importación de productos mexicanos 2016**

<b>Fecha de Notificación</b>	<b>Nombre de la Empresa</b>	<b>Dirección de la Empresa</b>	<b>Producto</b>	<b>Contaminante Detectado</b>
01/02/2016	Hiram Edgar García Gómez	S/N poblado Santo Tomas, Km 52, Ensenada, Baja California, MEXICO	Chile Habanero	FIPRONIL

Al respecto, me permito solicitar su amable apoyo para que a través del Organismo Auxiliar de la entidad, se realice una visita de verificación en la empresa presuntamente implicada en la contaminación, a fin de recabar los nombres, direcciones de los proveedores, ubicación geográfica en grados decimales, así como la documentación que soporte la trazabilidad de los productos involucrados y se determine si aplican Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

...Hoja 2

  
SERV / MARS

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA,  
ACUÍCOLA Y PESQUERA**

-Hoja 2-

Nº de Oficio B00.04.02.03.0086.- **1038** /2016

Ciudad de México, a **09 MAR 2016**

Sobre el particular, agradeceré que durante la visita se obtenga la evidencia conforme la lista de verificación del cumplimiento de los requisitos técnicos publicados en la página del SENASICA en la siguiente liga: <http://www.senasica.gob.mx/default.asp?doc=16161> para la certificación en SRRC en la producción primaria de alimentos de origen agrícola.

Derivado de lo anterior y considerando que se detectó un contaminante químico se requiere revisar los productos utilizados en el cultivo, las bitácoras para identificar: intervalo de seguridad, tiempo de reentrada a la zona de aplicación, dosis de aplicación y la fecha de cosecha del cultivo; así como la respectiva toma de muestras de producto, las cuales deben ser enviadas con el formato adjunto, al Centro Nacional de Referencia de Plaguicidas y Contaminantes (CNRPyC), ubicado en: Carretera Federal México-Pachuca km 37, municipio de Tecámac, Estado de México C.P. 55740, Tel. (55) 59 05 1000, ext. 53035 en el horario de lunes a jueves de 09:00 a 16:00 hrs y con atención a la QA. Mayrén C. Zamora Nava, Directora del CNRPYC.

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

**ATENTAMENTE  
EL DIRECTOR GENERAL**

**MVZ HUGO FRAGOSO SÁNCHEZ** **10 MAR 2016**

C.C.P. MVZ ENRIQUE SÁNCHEZ CRUZ, DIRECTOR EN JEFE DEL SENASICA.-Para conocimiento  
LIC. VICTOR HUGO CELAYA CELAYA, COORDINADOR GENERAL DE DELEGACIONES  
ING. SILVIA ELENA ROJAS VILLEGAS, DIRECTORA DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, OPERACION ORGANICA Y  
PLAGUICIDAS DE USO AGRICOLA.- Para conocimiento

SERV / MMSR



Hiram Edgar Garcia Gomez

S/N poblado Santo Tomas Km 52 , Ensenada, Baja California MEXICO

24 F - - 08 Pepper, Hot, N.E.C. (Fruit Used as Vegetable)



Desc: Habanero Peppers

Problems: FIPRONIL;

Date Published : 02/01/2016

Date Published: 02/01/2016



 <b>SAGARPA</b> <small>SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN</small>	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA		 <b>SENASICA</b> <small>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA</small>
	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, OPERACIÓN ORGÁNICA Y PLAGUICIDAS DE USO AGRÍCOLA		
	SUBDIRECCIÓN DE MONITOREO Y VIGILANCIA DE CONTAMINANTES Y RESIDUOS TOXICOS		
<b>REGISTRO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS CON NOTIFICACIÓN DE ALERTA DE IMPORTACIÓN PARA EL ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS</b>			
<b>USO EXCLUSIVO DEL LABORATORIO</b>			
FECHA DE RECEPCIÓN:		CLAVE DE IDENTIFICACIÓN:	
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN:			
(    ) MUESTRA ENVASADA INDIVIDUALMETE		(    ) MUESTRA CON DATOS DE IDENTIDAD LEGIBLES	
(    ) MUESTRA SIN FISURAS O DAÑADAS		CANTIDA DE LA MUESTRA _____ TEMPERATURA _____	
<b>PARA SER LLENADO POR EL RESPONSABLE DE MUESTREO</b>			
FECHA DE MUESTREO:		FECHA DE ENVÍO DE LABORATORIO:	
CLAVE DE ORIGEN DE LA MUESTRA:			
PRODUCTO AGRÍCOLA:		VARIEDAD:	
NOMBRE DEL ÚLTIMO INSUMO FITOSANITARIO APLICADO:		FECHA DE LA ÚLTIMA APLICACIÓN:	
ORIGEN DE LA MUESTRA:	SECCIÓN CAMPO (    )	SECCIÓN EMPAQUE (    )	
LOTE DE IDENTIFICACIÓN			
PRODUCCIÓN ESTIMADA:	TONELADAS:	HECTÁREAS:	
MÉTODO DE MUESTREO:	CANTIDA DE MUESTRA:		
MEDIO DE REFRIGERACIÓN:			
NOMBRE DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN O EMPAQUE:			
DOMICILIO DEL PREDIO O EMPAQUE:			
ESTADO/MUNICIPIO/LOCALIDAD:			
COORDENADAS:    LATITUD: _____ LONGITUD: _____			
DESTINO DE LA PRODUCCIÓN:	NACIONAL (    )	EXPORTACIÓN (    )	PAÍS:
MARCAS DISTINTIVAS:			
NOMBRE DE LA EMPRESA:			
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:			
DOMICILIO:		NO. DE REGISTRO SENASICA:	
TELÉFONO:		CORREO ELECTRÓNICO:	
TIPO DE CERTIFICACIÓN:		FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O OCUPANTE	
<b>DATOS DEL RESPONSABLE DEL MUESTREO:</b>			
NOMBRE:		CARGO:	
DIRECCIÓN:			
CORREO ELECTRÓNICO:			
TELÉFONO:	FIRMA		
CLAVE DE IDENTIFICACIÓN:			
OBSERVACIONES:			