



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.-308/

03969 2013

México, D.F. a 20 JUN 2013

ING. GUILLERMO ALDRETE HAAS DELEGADO DE LA SAGARPA EN BAJA CALIFORNIA 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, 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	Contaminantes detectados
99-05	14-jun-13	Hortalizas Figueroa del Valle de Mexicali, S.A. de C.V.	Av. Del Ejido 1, Mexicali	Cilantro	Malathion

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

SERV





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.-308/

03969

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 SANCHE



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. MAXIMILIANO CERVANTES RAMÍREZ, JEFE DE PROGRAMA DE SANIDAD VEGETAL.- Presente

SVRYANIDED