



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.- 558/2013

08532

México, D.F. a 2 1 NOV 2013

PROF. DAVID BALDERRAMA QUINTANA DELEGADO DE LA SAGARPA EN CHIHUAHUA PRESENTE

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

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:

Alerta de importación de productos mexicanos 2013

Fecha de notificación	Nombre de la empresa	Dirección de la empresa	Producto	Contaminante detectado
12/11/2013	Daniel Alfonso Flores Cordero	Estación Dorado s/n, Municipio de Valle de Allende	Chile Jalapeño	Carbendazim

Al respecto me permito solicitar su amable apoyo para realizar la revisión y evaluación del rechazo 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.

SERV MANDY MASER / Presst





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.- 558/2013

08532

México, D.F. a

2 1 NOV 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, para 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 2 1 NOV 2013

DESPACHADO

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCLIDAD AGROALIMENTARÍA. ACUÍCOLA Y PESQUERA

C.C.P. MVZ ENRIQUE SÁNCHEZ CRUZ. DIRECTOR EN JEFE DEL SENASICA.- Para conocimiento.

LIC. VICTOR HUGO CELAYA CELAYA, COORDINADOR GENERAL DE DELEGACIONES.- Presente

ING. SILVIA ELENA ROJAS VILLEGAS, DIRECTORA DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, OPERACIÓN ORGÁNICO Y
PLAGUICIDAS DE USO AGRICOLA.- Para conocimiento

ING. MAXIMINO TENA VARGAS, JEFE DE PROGRAMA DE SANIDAD VEGETAL.- Presente

DÁNIEL ALFONSO FLORES CORDERO ESTACION DORADO S/N , MPIO. DE VALLE DE ALLENDE, MX-CHH MEXICO

24 F - - 12 Jalapeno Pepper (Fruit Used as Vegetable)
Desc:Fresh Jalapeno Peppers
Notes:830823 SWID
Problems: CARBENDAZIM (MBC);

Date Published: 11/12/2013

Date Published: 11/12/2013

http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html