

## **ANEXO TÉCNICO 5.**

**Procedimiento para la atención de notificaciones referentes a productos vegetales de origen mexicano presuntamente relacionados con contaminación química y/o microbiológica o eventos que ajenos al SRRC que cambien su condición de inocuidad.**

### **ÍNDICE**

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVO
3. FUNDAMENTO LEGAL
4. ALCANCE
5. GLOSARIO DE TÉRMINOS
6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO A “PARA PERSONAS FÍSICAS O MORALES CON CERTIFICACIÓN POR LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SRRC”
7. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO B “PARA PERSONAS FÍSICAS O MORALES NO CERTIFICADAS O EN PROCESO DE CERTIFICACIÓN POR LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SRRC”

### **1. INTRODUCCIÓN**

La notificación de presunta contaminación de vegetales frescos de origen mexicano, hace referencia a productos implicados con algún tipo de contaminante (químico o microbiológico), es por esta razón que desde 2012 el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) se ha encargado de atender y dar seguimiento a las notificaciones provenientes de países como Estados Unidos de América (EUA), Canadá, Unión Europea y Japón, de vegetales frescos de origen mexicano por la presunta contaminación química y/o microbiológica, siendo EUA quien ha reportado hasta el 99% de dichas notificaciones.

El conocimiento de la presunta contaminación de vegetales frescos de origen mexicano permite implementar acciones, evitando la restricción en el comercio internacional. Por ello, es necesario que las empresas físicas o morales que ostenten una certificación en Sistemas de Reducción de Riesgo de Contaminación (SRRC) comuniquen de manera oportuna al SENASICA las notificaciones realizadas por autoridades nacionales y extranjeras de inocuidad sobre la posible contaminación de un producto vegetal de origen mexicano.

### **2. OBJETIVO**

Establecer el procedimiento para la atención de las notificaciones de contaminación, realizadas por personas físicas o morales con certificación en SRRC, emitidas por autoridades nacionales y extranjeras de inocuidad.

### 3. FUNDAMENTO LEGAL

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo 4° establece la garantía constitucional de la protección de la salud y la prolongación y mejora de la calidad de vida de la población; asimismo la obligatoriedad que tiene el Estado de proporcionarla.

La Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, en sus artículos 73, 74, 78, 81 y 83, señala que las Normas Oficiales Mexicanas (NOM's) son de observancia obligatoria, mientras que los artículos 88, 91, 101, 102, 103, 105 y 108, resaltan la actividad de muestreo, análisis y monitoreo de contaminantes. Última Reforma publicada en el Diario Oficial de la Federación el viernes 18 de diciembre de 2015.

La Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, en su artículo 35 fracciones II y IV, señala la atribución que tiene la a Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), para establecer programas y acciones que tiendan a fomentar la productividad, la rentabilidad de las actividades económicas rurales, así como programas de sanidad animal. Última reforma publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de noviembre de 2018.

La Ley Federal de Procedimiento Administrativo, título tercero del procedimiento administrativo, capítulo primero disposiciones generales, capítulo cuarto de los términos y plazos, capítulo sexto; de las notificaciones, capítulo décimo primero; de las visitas de verificación. Última Reforma publicada en el Diario Oficial de la Federación el jueves 07 de junio de 2012.

Reglamento Interior del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) publicado en el Diario Oficial de la Federación el jueves 21 de julio de 2016.

### 4. ALCANCE

Personas físicas o morales con certificación vigente en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRR) emitido por el SENASICA.

### 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Agente biológico:** Microorganismos como los virus, las bacterias y los hongos, así como algunos eucariontes unicelulares y multicelulares, los cuales tienen la habilidad de afectar de manera adversa la salud de los humanos que pueden llegar a la muerte, incluye a las bacterias, virus y parásitos patógenos, toxinas microbianas.

**Agente químico:** Aquel que puede representar un riesgo para la seguridad y salud humana, así como para el medio ambiente debido a sus propiedades fisicoquímicas, químicas o toxicológicas (plaguicidas, contaminantes inorgánicos

tóxicos, antibióticos, promotores del crecimiento de microorganismos, aditivos alimentarios tóxicos, lubricante, tintas, toxinas naturales y desinfectante, etc.).

**Inocuidad:** Calidad de un alimento de no ocasionar daño en la salud humana al ser consumido.

**Investigación Ambiental:** Procedimiento en el cual, se busca identificar los posibles puntos que pueden originar alguna contaminación de tipo química o biológica en los alimentos de producción primaria.

**Notificación:** Comunicación escrita o electrónica al SENASICA sobre la sospecha o existencia de algún contaminante en productos vegetales frescos que pongan en riesgo la salud de los consumidores, señalando los datos relevantes en forma suficiente y necesaria para su identificación, localización y atención correspondiente.

## ACRÓNIMOS

SADER: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

DGIAAP: Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera.

SENASICA: Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

SRRC: Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

## 6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO A “PARA PERSONAS FÍSICAS O MORALES CON CERTIFICACIÓN POR LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SRRC”

**6.1.** Las personas físicas o morales, dedicadas a la producción primaria y empaque en campo de vegetales frescos que cuenten con certificación vigente en SRRC emitido por el SENASICA, deberán comunicar al SENASICA, en un plazo no mayor a 48 horas, cualquier notificación recibida por alguna autoridad nacional, diferente al SENASICA, o extranjera por la presencia de algún contaminante, así mismo de cualquier condición ajena al proceso productivo por el cual se sospeche de la pérdida de condición de inocuidad de sus producto por ejemplo: desastres naturales, inusitados, provocados por el hombre o derivados de acciones emergentes de atención fitosanitaria, al correo electrónico [notificacion.inocuidad@senasica.gob.mx](mailto:notificacion.inocuidad@senasica.gob.mx), presentando la información requerida en el “*Formato de Notificación a SENASICA de Contaminación en Productos Frescos Vegetales Emitidos por Autoridades Sanitarias Nacional o Internacionales*” (ver Apéndice 1, del presente Anexo).

**6.2.** Una vez que el SENASICA haya recibido la notificación por parte de la persona física o moral con certificación en SRRC de la presencia de algún contaminante en vegetales frescos de origen mexicano, comunicado por alguna autoridad nacional, diferente al SENASICA, o extranjera; el

SENASICA a través de la DGIAAP, solicitará a la Autoridad sanitaria extranjera o nacional competente, la confirmación oficial del caso o revisará la información declarada en el Apéndice 1 cuando se trate de una notificación causada por desastres naturales, inusitados, provocados por el hombre o derivados de acciones emergentes de atención fitosanitaria.

- 6.3.** Al recibir el comunicado oficial confirmatorio, por parte de la Autoridad extranjera o nacional ajena al SENASICA, el SENASICA, ordenará la inspección de las instalaciones de la persona física o moral involucrada en de notificación.
- 6.4.** Si el comunicado oficial por parte de la Autoridad extranjera competente o nacional ajena al SENASICA, resulta negativo con relación a la persona física o moral y al contaminante notificado y satisfactorio a los hallazgos derivados de la inspección, se da por cerrado el caso y se notificará de manera oficial a la persona física o moral que dio notificación al SENASICA.
- 6.5.** Si derivado de la inspección se detectan la identificación de peligros que comprometan la inocuidad de los vegetales durante su producción o empaque, se solicitará a la persona física o moral, envíe al SENASICA las acciones correctivas y evidencia necesarias para mitigar, controlar o reducir la contaminación.
- 6.6.** Posterior a la recepción en el SENASICA de la evidencia de las acciones correctivas implementadas por la persona física o moral Certificada y notificada en comento, se someterá a la evaluación técnica por parte de personal oficial especializado del SENASICA, una vez realizada la evaluación el resultado de la misma se emitirá en un dictamen, el cual puede dar por concluido el proceso u originar una nueva solicitud de información.
- 6.7.** Derivado de las actividades de inspección, de donde se derive que las acciones correctivas redujeron o controlaron el riesgo de contaminación y que a su vez con la colecta y análisis de muestras se determinó, que la contaminación fue controlada; y que la persona física o moral con SRRC ha cumplido en totalidad con la solventación de las posibles fuentes de contaminación, el SENASICA integrará el expediente correspondiente que servirá de apoyo ante la autoridad extranjera o nacional competente para que la empresa de por concluido el caso de contaminación.
- 6.8.** El SENASICA a través de la DGIAAP, elaborará un informe sobre las acciones realizadas, derivadas de la notificación de contaminación y lo dirigirá a la autoridad nacional o extranjera competente; dicho comunicado se emitirá bajo los siguientes supuestos.
  - I. Que la notificación de contaminación esté vinculado a un Brote de salud pública;

- II. Que el producto asociado a la notificación, se encuentre en un proceso de vigilancia o muestreo dirigido;
- III. Que la notificación derive a la publicación de la empresa física o moral en alguna alerta específica de producto o región por presentar condiciones insalubres de producción.
- IV. Otras que determine el SENASICA.

## **7. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO B “PARA PERSONAS FÍSICAS O MORALES NO CERTIFICADAS O EN PROCESO DE CERTIFICACIÓN POR LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SRRC”**

- 7.1.** Las personas físicas o morales, dedicadas a la producción primaria y empaque en campo de vegetales frescos que no cuenten con la certificación en SRRC o se encuentren bajo el proceso de implementación de los mismos, deberán comunicar al SENASICA, en un plazo no mayor a 48 horas, cualquier notificación recibida por alguna autoridad nacional e internacional, diferente al SENASICA, o extranjera por la presencia de algún contaminante; así mismo de cualquier condición ajena al proceso productivo por el cual se sospeche de la pérdida de condición de inocuidad de sus producto por ejemplo: desastres naturales, inusitados, provocados por el hombre o derivados de acciones emergentes de atención fitosanitaria, al correo electrónico [notificacion.inocuidad@senasica.gob.mx](mailto:notificacion.inocuidad@senasica.gob.mx), presentando la información requerida en el “*Formato de Notificación a SENASICA de Contaminación en Productos Frescos Vegetales Emitidos por Autoridades Sanitarias Nacional o Internacionales*” (ver Apéndice 2, del presente Anexo).
- 7.2.** Una vez que el SENASICA haya recibido la notificación por parte de la persona física o moral que no cuente con la Certificación en SRRC, sobre la presencia de algún contaminante en vegetales frescos de origen mexicano, comunicado por alguna autoridad nacional diferente al SENASICA, o extranjera; el SENASICA a través de la DGIAAP, solicitará a la Autoridad sanitaria extranjera o nacional competente, la confirmación oficial del caso o revisará la información declarada en el Apéndice 2 cuando se trate de una notificación causada por desastres naturales, inusitados, provocados por el hombre o derivados de acciones emergentes de atención fitosanitaria.
- 7.3.** Al recibir el comunicado oficial confirmatorio, por parte de la Autoridad extranjera o nacional ajena al SENASICA, éste ordenará la atención con base en el procedimiento interno de Atención de Alertas y Rechazos o realizará una visita de Investigación Ambiental a las instalaciones de la persona física o moral involucrada notificada según amerite a los supuestos descritos en el numeral 7.7 del presente Anexo.

- 7.4.** Si derivado de los hallazgos de la investigación ambiental, no se identifican riesgos relativos a la inocuidad del producto se dará por cerrado el caso y se notificará de manera oficial a la persona física o moral que dio notificación al SENASICA.
- 7.5.** Si derivado de la investigación ambiental se identifican peligros que comprometan la inocuidad de los vegetales durante su producción o empaque, éstas se le harán de conocimiento a la persona física o moral, para que implemente las acciones correctivas necesarias para mitigar, controlar o reducir la contaminación.
- 7.6.** Derivado de que las acciones correctivas que envíen al SENASICA, que emanen de la investigación ambiental y que éstas redujeron o controlaron el riesgo de contaminación y que a su vez con la colecta y análisis de muestras se determine que la contaminación no persiste en el producto; el SENASICA integrará el expediente correspondiente que servirá de apoyo ante la autoridad extranjera o nacional competente, para que la empresa de por concluido el caso.
- 7.7.** El SENASICA a través de la DGIAAP, elaborará un informe sobre las acciones realizadas, derivadas de la notificación de contaminación y lo dirigirá a la autoridad nacional o extranjera competente; dicho comunicado se emitirá bajo los siguientes supuestos.
- I. Que la notificación de contaminación esté vinculado a un Brote de salud pública;
  - II. Que el producto asociado a la notificación, se encuentre en un proceso de vigilancia o muestreo dirigido;
  - III. Que la notificación derive a la publicación de la empresa física o moral en alguna alerta específica de producto o región por presentar condiciones insalubres de producción.
  - IV. Otras que determine el SENASICA.

**APÉNDICE 1. FORMATO DE NOTIFICACIÓN A SENASICA DE CONTAMINACIÓN EN PRODUCTOS FRESCOS VEGETALES EMITIDOS POR AUTORIDADES SANITARIAS NACIONAL O INTERNACIONALES, PARA EMPRESAS QUE CUENTAN CON CERTIFICADO EN SRRC**

NOMBRE DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN:

DIRECCIÓN:

ESTADO:

MUNICIPIO:

TELÉFONO:

CORREO ELECTRÓNICO:

CLAVE DE RECONOCIMIENTO:

VIGENCIA:

FECHA DE NOTIFICACIÓN DE LA ALERTA, RECHAZO O EVENTO AJENO QUE HAYA CAMBIADO LA CONDICIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO:

AUTORIDAD SANITARIA QUE NOTIFICA LA ALERTA:

PAÍS:

PRODUCTO:

VARIEDAD:

VOLUMEN AFECTADO:

HECTÁREAS AFECTADAS:

PROBABLE CONTAMINANTE IDENTIFICADO

- a) QUÍMICA ( )
- b) MICROBIOLÓGICA ( )
- c) FÍSICA ( )
- d) OTRA

DESCRIBA BREVEAMENTE LA CAUSA DE NOTIFICACIÓN:

FECHA DE ELABORACIÓN DE REPORTE:

\_\_\_\_\_

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

\_\_\_\_\_

**APÉNDICE 2. FORMATO DE NOTIFICACIÓN A SENASICA DE CONTAMINACIÓN EN PRODUCTOS FRESCOS VEGETALES EMITIDOS POR AUTORIDADES SANITARIAS NACIONAL O INTERNACIONALES, PARA EMPRESAS QUE NO CUENTAN CON CERTIFICADO EN SRRC**

NOMBRE DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN:

DIRECCIÓN:

ESTADO:

MUNICIPIO:

TELÉFONO:

CORREO ELECTRÓNICO:

CLAVE DE REGISTRO:

FECHA DE NOTIFICACIÓN DE LA ALERTA, RECHAZO O EVENTO AJENO QUE HAYA CAMBIADO LA CONDICIÓN DE INOCUIDAD DEL PRODUCTO:

AUTORIDAD SANITARIA QUE NOTIFICA LA ALERTA:

PAÍS:

PRODUCTO:

VARIEDAD:

VOLUMEN AFECTADO:

HECTÁREAS AFECTADAS:

PROBABLE CONTAMINANTE IDENTIFICADO

e) QUÍMICA ( )

f) MICROBIOLÓGICA ( )

g) FÍSICA ( )

h) OTRA ( )

DESCRIBA BREVEVAMENTE LA CAUSA DE NOTIFICACIÓN:

FECHA DE ELABORACIÓN DE REPORTE:

\_\_\_\_\_

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

\_\_\_\_\_





