

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)		
Versión: 01	Fecha: Marzo 2023	Página 1 de 13

INDICE

I.	Antecedentes	2
II.	Marco Jurídico.....	3
III.	Objetivo	4
IV.	Glosario de términos y acrónimos.....	4
V.	Población objetivo.....	4
VI.	Inclusión al Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro	5
VII.	Exclusión del Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro	7
VIII.	Reingreso al Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro	7
IX.	Generalidades	8
X.	Anexos.-Formatos Requeridos.....	10
XI.	Firmas y Cambios	12

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)		
	Versión: 01	Fecha: Marzo 2023
		Página 2 de 13

I. ANTECEDENTES

México es el principal proveedor de hortalizas en fresco para los Estados Unidos de América, exportando en mayor medida hacia la Unión Americana, debido a las condiciones geográficas de ambos países. Dichas exportaciones se han concentrado en los vegetales de invierno.

Durante julio de 2012, los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) emitieron el comunicado de brote multiestatal asociado a *Cyclospora cayetanensis*, presuntamente vinculado a cilantro mexicano. Así mismo, el Gobierno de los Estados Unidos de América, a través de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA por sus siglas en inglés) ha relacionado, en numerosas ocasiones al cilantro de origen mexicano, como posible fuente causante de brotes con *Cyclospora cayetanensis*, en algunos Estados de la Unión Americana.

Como consecuencia, de estos casos de contaminación desde agosto de 2012, las unidades de producción primaria mexicanas, dedicadas a la exportación de cilantro, fueron incluidas en la alerta de importación 24-23, la cual restringe el ingreso de cilantro fresco producido en Puebla, a los Estados Unidos de América del 1º de abril al 31 de agosto de cada año, derivado de la sospecha por la presencia de contaminantes de tipo microbiológico.

Con relación a lo anterior, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con la finalidad de evitar un cierre total de las exportaciones de cilantro hacia la Unión Americana, durante los meses de abril a agosto (1º de abril al 31 de agosto de cada año), presenta el **Plan de acción para cilantro (*Coriandrum sativum* L.)**, mediante el cual, se establecen las medidas de inocuidad agroalimentaria que deberán de aplicar las unidades de producción primaria que pretendan exportar cilantro a los Estados Unidos de América.

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)		
	Versión: 01	Fecha: Marzo 2023
		Página 3 de 13

II. MARCO JURÍDICO

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 Orgánica de la Administración Pública Federal en su última reforma publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de noviembre de 2018, establece en su artículo 35 fracciones II, IV y XXI que es la atribución de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA), establecer programas y acciones que tiendan a fomentar la productividad, la rentabilidad de las actividades económicas rurales, programas de sanidad animal, y fomentando la actividad pesquera.

La Ley Federal de Procedimiento Administrativo, publicada en el Diario Oficial de la Federación y en su última reforma del 18 de mayo de 2018, título tercero, capítulo primero disposiciones generales; capítulo cuarto de los términos y plazos; capítulo sexto de las notificaciones; capítulo décimo primero de las visitas de verificación.

Ley Federal de Sanidad Vegetal, en sus artículos 1, 2 párrafo segundo, 3 párrafo segundo y 7-A, fracción I y II, artículo 54 fracción III párrafo segundo, artículo 57, así como el artículo 66 fracción XV y párrafo segundo, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de diciembre de 2017.

Artículo 1, 66, 77, 78, 79, 80 y 85, del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Vegetal, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de julio de 2016.

Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (hoy Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural –AGRICULTURA–), en sus artículos 2 inciso D fracción VII, 44, 45, 46 y octavo transitorio, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2012.

Reglamento Interior del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, en el capítulo 1 en los artículos 1, 3 y 4, señala el ámbito de competencia; Sección Tercera, de las Direcciones Generales, artículo 18 fracción VI, VII y XI, publicado en el Diario Oficial de la Federación el jueves 21 de julio de 2016.

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)		
	Versión: 01	Fecha: Marzo 2023
		Página 4 de 13

ACUERDO por el que se adscriben al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria como parte de la estructura orgánica las unidades administrativas que se indican, se establece su circunscripción territorial y se les asignan funciones, publicado en el Diario Oficial de la Federación el martes 22 de noviembre del 2016.

Este marco legal se ha visto enriquecido con la elaboración de lineamientos específicos que norman diferentes aspectos de la producción de alimentos, buscando en todos los casos que la producción se dé bajo las mejores condiciones y que los alimentos ofertados reúnan la calidad e inocuidad requerida.

III. OBJETIVO

Establecer las medidas de inocuidad agroalimentaria que deberán de cumplir las unidades de producción primaria, que pretendan ingresar a la lista verde de la FDA, para la exportación de cilantro, durante la aplicación de la alerta temporal de importación 24-23 “Detención sin examen físico de cilantro fresco del Estado de Puebla, México”.

Fomentar la aplicación de medidas que deberán adoptarse durante la producción primaria de cilantro, con la finalidad de prevenir y reducir los riesgos de contaminación microbiológica por *Cyclospora cayetanensis*, en el cultivo cilantro (*Coriandrum sativum* L.).

IV. POBLACIÓN OBJETIVO

El presente Plan de acción para cilantro (*Coriandrum sativum* L.), aplica para todas las unidades de producción primaria de cilantro ubicadas en Puebla, que pretendan ingresar a la lista verde de la FDA, para la exportación de cilantro, durante la aplicación de la alerta temporal de importación 24-23 “Detención sin examen físico de cilantro fresco del Estado de Puebla, México”.

V. GLOSARIO DE TÉRMINOS Y ACRÓNIMOS

BPCo: Buenas Prácticas Agrícolas en la actividad de Cosecha.

BUMP: Buen Uso y Manejo de Plaguicidas.

COFEPRIS: Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)		
	Versión: 01	Fecha: Marzo 2023
		Página 5 de 13

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

Inocuidad: Calidad de un alimento de no ocasionar daño en la salud.

Lista verde: Lista de empresas y sus productos que han cumplido los criterios de exclusión de Detención sin examen físico (DWPE) en virtud de esta Alerta de importación.

Notificación: Comunicación escrita o electrónica a las autoridades competentes nacionales sobre la sospecha o existencia de algún contaminante que ponga en riesgo la salud de los consumidores, señalado los datos relevantes en forma suficiente y necesaria para su identificación, localización y atención correspondiente.

Organismo Auxiliar: Organizaciones de productores agrícolas, que fungen como auxiliares de la Secretaría en el desarrollo de las medidas fitosanitarias y de reducción de riesgos de contaminación en la producción primaria de vegetales que ésta implante en todo o parte del territorio nacional; incluye a los Comités Estatales de Sanidad Vegetal y a las Juntas Locales.

P-SRRC: Profesional en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Vegetales.

Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC): Medidas y procedimientos establecidos por la Secretaría para garantizar que durante el proceso de producción primaria de los productos de origen animal, vegetal, acuícola y de pesca, éstos se obtienen en condiciones sanitarias óptimas que minimizan o previenen la contaminación por factores químicos, físicos y biológicos.

SRRC: Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

TEA: Tercero Especialista Autorizado.

Unidad de Producción (UP): Zona geográfica en la que se conjuntan infraestructura física, documental, humana; maquinaria, equipos, etc., destinados a obtener un producto agrícola.

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)		
Versión: 01	Fecha: Marzo 2023	Página 6 de 13

VI. INCLUSIÓN AL LISTADO DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PUEBLA, CERTIFICADAS EN SRRC EN EL MARCO DE LA ALERTA 24-23 DE CILANTRO

- 6.1 La persona física o moral, interesada en adherirse al “Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro”, deberá contar con el certificado en SRRC vigente emitido por el SENASICA.

En apego a lo establecido en el Anexo Técnico 1. Requisitos Generales para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas De Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria de Vegetales, las unidades de producción primaria de cilantro, deberán cumplir con los siguientes módulos:

- 1.- Registro de la Unidad
- 2.- Infraestructura Productiva
- 3.- Higiene
- 4.- Manejo de Fauna Domestica y Silvestre
- 5.- Capacitación y Desarrollo de Habilidades
- 6.- Auditorías Internas
- 7.- Validación de Procedimientos
- 8.- Trazabilidad
- 9.- Historial de la Unidad Productiva
- 10.- Uso y Manejo del Agua
- 11.- Fertilización
- 12.- Buen Uso y Manejo Confiable de Agroquímicos
- 13.- Buenas Prácticas de Cosecha
- 14.- Empacado
- 15.-Transporte

- 6.2 La persona física o moral, a partir del cumplimiento del numeral 6.1., deberá ponerse en contacto con un Profesional en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (P-SRRC) con clave vigente, adscrito al Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Puebla, para solicitar que se realice la evaluación de las medidas implementadas en la unidad de producción de cilantro, conforme a lo requerido en los formatos 1 y 2.

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)		
	Versión: 01	Fecha: Marzo 2023
		Página 7 de 13

- 6.3 Esta evaluación a la Unidad de Producción, deberá hacerla un profesional distinto al que asesora la mencionada unidad, para no caer en un conflicto de interés y debe hacerse de la manera más objetiva posible.
- 6.4 Al finalizar la evaluación, la persona física o moral interesada, deberá enviar en forma física, a las oficinas centrales del SENASICA, el expediente completo en original con firmas (formato 1 y 2), así como un Disco compacto (CD) o unidad de almacenamiento (USB), con toda la documentación en formato digital en la que se debe incluir lo siguiente:
- Copia simple del certificado Vigente en SRCC.
 - Resultados de Análisis de Laboratorio correspondiente al módulo 7 (validación de procedimientos) del Anexo Técnico 1, el cual es la guía para lograr la Certificación en SRCC.
 - Traducción de los mencionados análisis de laboratorio.
 - Traducción de la columna observaciones del formato 2.
- 6.5 Una vez recibido el expediente físico, el personal de la DGIAAP designado procederá al análisis y dictaminación de la información, a fin de dar cumplimiento a lo establecido.
- 6.6 Si derivado de la revisión de la información, se detectan inconsistencias o documentación incompleta, el SENASICA podrá solicitar información complementaria, vía correo electrónico, la cual deberá ser enviada en físico en un plazo no mayor a 10 días hábiles, de lo contrario, el trámite será desechado en apego al artículo 17-A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.
- 6.7 Una vez concluida la validación de la información enviada, se procederá a realizar la publicación de los datos de la unidad de producción primaria, en el "Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro", el cual se encuentra disponible en la liga siguiente:
<https://www.gob.mx/senasica/documentos/listado-de-empresas-certificadas-en-sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion-exportadoras-de-cilantro?state=published>

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)		
	Versión: 01	Fecha: Marzo 2023
		Página 8 de 13

- 6.8 A partir de la publicación de los datos de la unidad de producción primaria de cilantro (*Coriandrum sativum* L.), en la página electrónica del SENASICA, la DGIAAP enviará la documentación correspondiente a COFEPRIS, para que realice su recepción y posterior envío a la FDA, con el fin de incluir a la unidad de producción a la lista verde.
- 6.9 Al concluir el proceso de control sanitario, la COFEPRIS remitirá la información a la FDA, para solicitar la inclusión de las unidades correspondientes (producción y empaque) en la Lista de empresas y productos que han cumplido los criterios de exclusión de Detención sin examen físico (DWPE por sus siglas en inglés) en virtud de esta Alerta de importación (también conocida como Lista Verde).

VII. EXCLUSIÓN DEL PLAN DE ACCIÓN PARA CILANTRO

- 7.1 Empresas involucradas en notificación por contaminación, con base en la alerta de importación 24-23, publicada en la página electrónica de la FDA, la cual puede ser consultada en la liga: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.html, las unidades de producción primaria de cilantro que podrán realizar exportaciones hacia los Estados Unidos de América, **del 1 de abril al 30 de agosto de cada año**, serán aquellas que se encuentren publicadas en dicha página.
- 7.2 Las unidades de producción primaria, cuya vigencia de su certificado en SRRC, correspondiente a dos años, haya concluido, dejarán de aparecer en el Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro.
- 7.3 No se enlistarán a dos empresas con diferente razón social y con la misma dirección física (Coordenadas geográficas).
- 7.4 Las unidades de producción primaria que se les haya suspendido el certificado en SRRC, dejarán de aparecer en el Plan de acción para cilantro (*Coriandrum sativum* L.); en apego al artículo 38 de los Lineamientos generales para la Operación, Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRCC), durante la producción primaria de vegetales, documento que puede ser consultado en la página Web del SENASICA:
<https://www.gob.mx/senasica/documentos/lineamientos-generales-y-anexos-tecnicos-3-1?state=published>

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)		
	Versión: 01	Fecha: Marzo 2023
		Página 9 de 13

- 7.5 Las unidades de producción primaria con el certificado vigente en SRRC y que cumplan con lo establecido en el Plan de acción para cilantro (*Coriandrum sativum* L.), podrán ser considerados como proveedores de los establecimientos (unidades de empaque regulados por la COFEPRIS), a petición de parte de la persona física o moral respectiva.
- 7.6 Los establecimientos (regulados por la COFEPRIS) tendrán que contar con el Aviso de Funcionamiento tramitado ante la COFEPRIS, además de haber cumplido la legislación sanitaria vigente.
- 7.7 No podrán enlistarse, aquellas empresas que se dediquen a actividades diferentes a las señaladas en los *Lineamientos generales para la operación, certificación y reconocimiento de sistemas de reducción de riesgos de contaminación (SRRC), buen uso y manejo de plaguicidas (BUMP) o buenas prácticas agrícolas en la actividad de cosecha (BPCo) durante la producción primaria de vegetales*, documento que se puede consultar en la página Web del SENASICA: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/lineamientos-generales-y-anexos-tecnicos-3-1?state=published>

VIII. REINGRESO AL PLAN DE ACCIÓN PARA CILANTRO

- 8.1 Las unidades de producción primaria que dejen de aparecer en el Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro, derivado de la conclusión de la vigencia de su certificado en SRRC, sin contar con la renovación correspondiente, deberán de iniciar el trámite, como se indica en el numeral 6.1.
- 8.2 Aquellas unidades de producción primaria que dejen de aparecer en el Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro, derivado de la suspensión del certificado en SRRC, deberán proceder conforme a lo estipulado en el artículo 33 de los *Lineamientos generales para la Operación, Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRCC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP o Buenas Prácticas Agrícolas en la actividad de Cosecha (BPCo) durante la producción primaria de vegetales*, para levantar la suspensión del Certificado, documento que puede ser consultado en la página Web del SENASICA: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/lineamientos-generales-y-anexos-tecnicos-3-1?state=published>

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)			
	Versión: 01	Fecha: Marzo 2023	Página 10 de 13

IX. GENERALIDADES

- 9.1 El P-SRRC, adscrito al Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Puebla, deberá solicitar a la DIGIAAP su alta para el uso de la aplicación DIAOOPA, a fin de estar registrado y poder realizar la evaluación de las medidas implementadas en las unidades de producción de cilantro.
- 9.2 A través de la App DIAOOPA, el P-SRRC deberá recabar la información necesaria y enviar fotografías de la unidad de producción de cilantro.
- 9.3 Las unidades de producción primaria de cilantro, que ostenten un certificado en SRRC emitido por el SENASICA y que cumplan con los requisitos necesarios, para ser incluidas en el Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro, podrán ingresar con una vigencia igual a la establecida en el certificado.
- 9.4 Las unidades de producción primaria de cilantro que se encuentren inscritas en el Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro, deberán de informar al correo: notificacion.inocuidad@senasica.gob.mx, en un plazo no mayor a 48 horas de cualquier notificación recibida por parte de alguna autoridad extranjera o nacional diferente al SENASICA, derivado de la detección de algún contaminante químico o microbiológico en el producto o cualquier otra circunstancia intencionada o no intencionada que haya modificado las condiciones de inocuidad, y la evidencia documental de la atención.
- 9.5 El SENASICA podrá realizar verificaciones y/o inspecciones en las unidades inscritas en el Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro, considerando que ostentan un certificado o reconocimiento vigente, con base en el Artículo 29 de los Lineamientos Generales para la Operación, Certificación Y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la actividad de Cosecha (BPCo) durante la Producción Primaria De Vegetales, documento que se puede consultar en la página Web del SENASICA: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/lineamientos-generales-y-anexos-tecnicos-3-1?state=published>

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)		
	Versión: 01	Fecha: Marzo 2023
		Página 11 de 13

- 9.6 Si derivado de la verificación o inspección, se detecta que la unidad de producción primaria incumple con los lineamientos referidos, dicha empresa será removida de manera inmediata del Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro.
- 9.7 Adicionalmente, se sugiere revisar la información de la FDA, respecto al procedimiento de exportación de cilantro a EUA, en la liga:
<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/questions-and-answers-regarding-cilantro-puebla-mexico>
- 9.8 No se podrá enlistar al mismo tiempo a dos unidades de producción primaria, utilizando en cada supuesto las mismas coordenadas geográficas.
- 9.9 El empaque de vegetales en campo, enlistado en el Plan de acción para cilantro (*Coriandrum sativum* L.), deberá de proveerse de unidades de producción primaria, que se encuentren incluidos en el listado del Plan de acción para cilantro (*Coriandrum sativum* L.).

Plan de acción para cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)			
	Versión: 01	Fecha: Marzo 2023	Página 12 de 13

XI.- ANEXOS

ANEXO 1.- Formatos Requeridos

FORMATO	DOCUMENTO/EVIDENCIA
Anexo 1	Formato 1. Registro para la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), en la producción primaria de vegetales con fines de certificación o reconocimiento
Anexo 2 Inglés y español	Formato 2. Guía para Evaluar los Riesgos de Contaminación Microbiológica en la Producción Primaria de Hortalizas.
Anexo 3	Certificado en Sistemas de Reducción de Riesgos de contaminación emitido por el Senasica.
Anexo 4	Formato 4. Copia del Listado de unidades de producción primaria de Puebla, certificadas en SRRC en el marco de la alerta 24-23 de cilantro, donde la empresa se ubica como productor de cilantro que aplica SRRC. Este documento le corresponde a SENASICA integrarlo en el expediente.
Anexo 5	Fotos de estaciones sanitarias, baños portátiles y comedor para trabajadores.
Anexo 6	Croquis de la unidad de producción y registro de labores culturales.
Anexo 7 Inglés y español	Informe de resultados de análisis de agua de pozo y fotografías del pozo.
Anexo 8	Registros de Limpieza y monitoreo de soluciones sanitizantes.
Anexo 9	Registros de Ingreso del personal a la unidad de producción.

Plan de acción para cilantro (*Coriandrum sativum* L.)

Versión: 01

Fecha: Marzo 2023

Página 13 de 13

FORMATO	DOCUMENTO/EVIDENCIA
Anexo 10	Registros de limpieza de la unidad de producción.
Anexo 11	Registros de la capacitación de personal.
Anexo 12	Registros de cosecha.
Anexo 13	Registros de limpieza de Transporte.
Anexo 14	Ejercicio de trazabilidad. -Procedimiento de Trazabilidad y recuperación de producto.
Anexo 15 Inglés y español	Análisis microbiológico de agua. -Análisis microbiológico de superficies, cajas, cuchillo, transporte. -Análisis microbiológico superficies , manos de trabajadores.

XII.- FIRMAS Y CAMBIOS

Elaboró	Autorizó	
MTRO. JOSÉ LUIS LARA DE LA CRUZ Director de Inocuidad Agroalimentaria y Control Orgánico	M.C. LEANDRO DAVID SORIANO GARCÍA Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera	
Cambios		
Revisión	Fecha	Descripción