

## **No detectan bacterias en campos de Sonora**

Escrito por Comunicado

Martes 12 de Diciembre de 2023 16:24

---

**+ Estudios por parte de Sagarhpa y Sader siguen en campos agrícolas de Sonora; no se ha confirmado la existencia de la bacteria que afecta a consumidores de melones en EEUU y Canadá**

**HERMOSILLO, Son., 12 de diciembre de 2023.- Muestreos realizados por Senasica y el Comité Estatal de Sanidad Vegetal (Cesave), no han arrojado casos positivos a la presencia de la bacteria, por lo que hasta el momento no hay elementos concluyentes respecto al origen del contagio de salmonela en Canadá y Estados Unidos, causada por supuesto consumo de melón sonorense, informó Fátima Yolanda Rodríguez Mendoza.**

**La titular de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Hidráulicos, Pesca y Acuicultura (Sagarhpa) detalló que no hay, hasta el momento, evidencia de que el producto originario de la entidad, sea el causante de los casos de salmonela registrados en Canadá y Estados Unidos.**

**Subrayó que México es el principal proveedor de vegetales frescos a Estados Unidos, con quien se tiene un intercambio comercial de productos agroalimentarios superior a los 44 mil millones de dólares, lo cual habla de la calidad y las garantías de inocuidad que ofrecen los productores mexicanos a los países del norte.**

**Hay coordinación permanente con el Cesave y Senasica y se siguen los protocolos establecidos para implementar un programa de muestreos y diagnóstico en campo, de productos, superficies y aguas, para encontrar o descartar el origen de la contaminación.**

### **LA HISTORIA**

**El día 1 de noviembre, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés), publicó en su página electrónica el retiro de melón Cantaloupe proveniente de la empresa Agropecuaria Malichita, S.A. de C.V., ubicada en Guaymas, al derivar de un muestreo que resultó positivo a Salmonella spp en dicho producto.**

## **No detectan bacterias en campos de Sonora**

Escrito por Comunicado

Martes 12 de Diciembre de 2023 16:24

---

**Sonora sembró en el ciclo Otoño-invierno 23-24, una superficie de 1960 hectáreas, de las cuales mil 350 se sembraron en la región de Guaymas-Empalme.**

**La empresa Malichita, S.A de C.V., cultivó más de 200 hectáreas de melón Cantaloupe y produjo más de 9 mil toneladas. Previo a los embarques de exportación se realizaron muestreos como parte de su programa inocuidad que a la fecha han sido negativos a Salmonella spp.**

**La empresa exportó el 90% de su producción a Estados Unidos y este país a su vez, mediante una comercializadora, exportó una parte del volumen a Canadá.**

**Al darse conocer la noticia por parte de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos, Cesave y Senasica, en coordinación implementaron un programa de muestreo y diagnóstico en productos, superficie y agua, con el fin de identificar la posible presencia de Salmonella spp en la empresa y determinar si coincide con la Cepa que causó la contaminación en Estados Unidos y Canadá.**

**Como parte de las investigaciones que se realizaron en Estados Unidos y Canadá al 7 de diciembre por la Infección de Salmonella spp, se reportó que no todos los casos están asociados al consumo de melón Cantaloupe y de los relacionados, son del fruto, pero precortado (producto procesado que no se exporta por parte de la empresa Malichita, S.A de C.V).**

**“Sonora tiene estándares de inocuidad de excepción a nivel mundial y lo preservaremos, por lo que junto con el Senasica y el Cesave haremos lo necesario en la investigación en curso”, aseveró Rodríguez Mendoza.**