

Reference Docket: 97N-0451

0960 '96 JUN 29 A9:20 June 16, 1998

**Dockets Management Branch (HFA-305)  
Food And Drug Administration  
12420 Parklawn Drive, room 1-23  
Rockville, MD 20857**

**Dear Sir or Madam:**

The State of Guanajuato, Mexico, has learned about the US Food Safety Initiative with great interest, in order for the consumers to have access to vegetables that pose no threat to their health. The aim of the Food Safety Initiative is alike to the one that the State of Guanajuato has for the consumers of the State, as well as the consumers of the vegetable crops that we produce. The professional vegetable growers of Guanajuato share the same interest, and they take care of the responsibility involved in the care of the health of consumers, according to the Federal Act of Public Health and the various federal regulations on use of both pesticides and residual waters.

The agricultural companies whose commodities reach the organized markets, have reached an important degree of development of Good Agricultural Practices, as a business decision. Likewise, the manufactures of vegetable crops meet regularly the Good Manufacture Practices that their clients demand, some of them from the US. Besides, the State of Guanajuato carries on a phytosanitary program aimed to generalize the Good Agricultural Practices throughout the various types of growers of the State. This program is conducted by a association of growers called Comit e Estatal de Sanidad Vegetal de Guanajuato (CESAVEG), which gets financial support from its associates, and both the State and Federal Governments. CESAVEG conducts various programas whose objective is the improvement of the sanitary status of agriculture in Guanajuato. The CESAVEG is endowed with an accredited laboratory of pesticide residues and a laboratory for the production of biological control agents of the major pests in the State.

97N-0451

C68

Guanajuato has a favorable condition to ensure the safety of vegetables, such as the availability of well water for the production of vegetable crops, that is frequently monitored for the presence on microorganisms and the concentration of chemical substances that can impact people's health.

On the other hand, the application of HACCP programs is a regular procedure in the food processing companies present in Guanajuato, that require their producers to keep records of their agricultural practices. Therefore, extending the documentation of Good Practices into the field does not seem a big endeavor.

I support the Food Safety Initiative, and in behalf of the State of Guanajuato, I present the following comments to the *Guide to minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh fruits and Vegetables*. I recommend that the Guide be supplemented by annexes showing the content of the regulations that the Guide refers to, in order for the Guide to include the parametric values that are expected by FDA to meet safety in regard to both microbes and chemicals. Moreover, the accepted methodologies to perform such measurements should be mentioned in the Guide. Some other indicators could be more specifically presented in the Guide, for example, number of people that can receive service from a single toilet.

I am positive that the standardization of Good Agricultural Practices will favor vegetable consumption, and we look forward to the business opportunities that can arise from such market growth.

**Sincerely Yours,**



---

**SR. JAVIER USABIAGA ARROYO**  
**SECRETARY**



SECRETARIA DE DESARROLLO  
AGROPECUARIO Y RURAL

NUMERO 0946/98

ASUNTO: **Referencia: Expediente 97N-0451**

Celaya, Gto. a 16 de junio de 1998  
0959 '96 JUN 29 A 9:20

**Dockets Management Branch (HFA-305)  
Food And Drug Administration  
12420 Parklawn Drive, room 1-23  
Rockville, MD 20857**

**Estimado señor o señora:**

El Estado de Guanajuato, México, ha recibido con interés la iniciativa norteamericana para promover que los consumidores reciban alimentos que solamente presenten efectos positivos para su salud. La intención de la Iniciativa de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos de América es la misma que tenemos para los consumidores de nuestro estado, y en general para los consumidores de las hortalizas que producimos en Guanajuato. Los productores guanajuatenses de hortalizas que participan en los mercados organizados, también comparten este interés y cuidan la responsabilidad que significa el cuidado de la salud de sus consumidores, de acuerdo al cumplimiento que exige la Ley General de Salud, así como las regulaciones específicas sobre comercialización de plaguicidas, de uso de aguas residuales.

Los empresarios agrícolas que participan en los mercados agrícolas profesionales, han alcanzado un avance importante en el desarrollo de Buenas Prácticas Agrícolas, como resultado de una decisión de negocio. De la misma manera, los procesadores de alimentos agrícolas aplican regularmente las Buenas Prácticas de Manufactura que sus compradores les piden, muchos de ellos, de los Estados Unidos de América. Además, en el Estado de Guanajuato se aplica un programa fitosanitario que pretende generalizar las aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas que es operado por el Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Guanajuato (CESAVEG), la cual es una organización de productores que recibe apoyo y directriz técnica del Gobierno de Guanajuato y del Gobierno Federal. El CESAVEG opera diversos programas cuyo objetivo es mejorar las condiciones sanitarias de la agricultura y del medio en que esta se desarrolla. Entre sus recursos están un laboratorio de análisis de residuos de plaguicidas



Av. Irrigación s/n Celaya, Gto. Tels. 6-02-00 6-02-20 6-01-68 6-01-53 (fax)

**GOBIERNO DEL ESTADO**



SECRETARIA DE DESARROLLO  
AGROPECUARIO Y RURAL

NUMERO

ASUNTO:

que tiene acreditación federal y un laboratorio de producción de agentes de control biológico.

Gunajuato cuenta con condiciones favorables para asegurar la inocuidad de sus hortalizas, tales como la disponibilidad de agua de pozo para su producción, la cual es monitoreada regularmente en su contenido de sustancias químicas y de microorganismos que pueden afectar la salud humana. Por otra parte, la aplicación de programas HACCP es una práctica común de manufactura en Guanajuato, que se podrá extender al campo sin dificultad, debido a que los procesadores requieren que los productores mantengan bitacoras sobre la aplicación de prácticas de manejo agrícola.

Manifestando apoyo para esta iniciativa, el Estado de Guanajuato presenta los siguientes comentarios a la *Guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano en los alimentos, en el caso de frutas y hortalizas*. Recomiendo que la guía sea adicionada con anexos que indiquen el contenido de las regulaciones a las que se hace referencia en el texto sometido a comentario, de tal forma que la Guía incluya los parámetros de medición, y los métodos aceptables para determinarlos sobre aspectos de microbiología y de análisis de sustancias químicas. De la misma manera, se recomienda que establezca la expectativa de FDA sobre diversos indicadores numéricos, tales como el número de personas a las que puede dar servicio una letrina.

Estoy seguro que la normalización de Buenas Prácticas Agrícolas favorecerá el desarrollo del mercado de hortalizas, y consecuentemente, las oportunidades de negocio de los productores profesionales.

**Atentamente**

---

**SR. JAVIER USABIAGA ARROYO**  
**SECRETARIO**

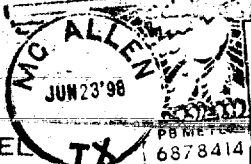
C.c.p- - Archivo.



Av. Irrigación s/n Celaya, Gto. Tels. 6-02-00 6-02-20 6-01-68 6-01-53 (fax)

**GOBIERNO DEL ESTADO**

DISORTED  
FIRST CLASS



U.S. POSTAGE

0.55

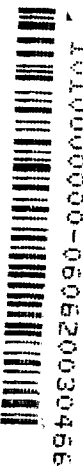
**Estafeta**  
Estafeta Mexicana  
S.A. de C.V.

MC ALLEN TX

6878414

EXPRES ECONOMICO

EXPRES 1010000000-060620030466



1010000000-060620030466

CONTRATO DE ENVIO, ESPECIFICADAS EN LA FACTURA  
LIAGA

MAILED FROM:  
ESTAFETA USA  
C/O 105 E UPAS  
MCALLEN TX 78501-9569

AGROPECUARIO Y RURAL

(461) 6-01-34

1.5	9pc.	Dockets
PESO Kg.		SEG. OPCIONAL \$ m.n.

**D** DOCKETS MANAGEMENT BRANCH (HFA-305)  
**E** FOOD AND DRUG ADMINISTRATION  
**S** 12420 PARKLAWN DRIVE, ROOM 1-23  
**T** ROCKVILLE, MD 20857  
 CODIGO POSTAL

PARA USO EXCLUSIVO DE ESTAFETA

**U.S.A via REX**  
20857

DESP. ENDEZ AQUÍ