



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

11 de abril de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: CIMMYT evalúa eficacia de aplicación de biocontrol combinada con variedades adaptadas de maíz para combatir contaminación por aflatoxinas.....2

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....3

EUA: Retiro de apio por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.....4

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## México: CIMMYT evalúa eficacia de aplicación de biocontrol combinada con variedades adaptadas de maíz para combatir contaminación por aflatoxinas.



El 9 de abril de 2025, a través del portal del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT), se dio a conocer que investigadores de este Centro, publicaron un estudio que demuestra que la aplicación de biocontrol combinada con variedades adaptadas de maíz puede reducir hasta en 90% la contaminación por aflatoxinas, protegiendo la salud pública y fortaleciendo la productividad agrícola.

Para la realización del estudio, se analizaron 1,479 muestras de grano, -887 provenían de campos tratados con una solución de biocontrol (AF36 Prevail®) y 592 de campos no tratados-, en 69 sitios con germoplasma de maíz adaptado de Tamaulipas y Campeche. Entre los principales resultados obtenidos, se encuentran los siguientes:

- 1) El biocontrol redujo la contaminación por aflatoxinas en los campos de maíz entre 59.0% y 89.9% en el noreste y sureste de México durante cuatro años.
- 2) Los campos tratados tuvieron menos pudrición de mazorca, y algunos híbridos de maíz (3 en Tamaulipas y 4 en Campeche) mostraron rendimientos más altos y niveles de aflatoxinas por debajo de 20 ppb.
- 3) El control biológico combinado con germoplasma de maíz adaptado mejora la seguridad y la productividad, especialmente en las regiones afectadas por el clima.
- 4) El estudio apoya el registro de AF36 Prevail® en México y promueve la investigación sobre cepas atoxigénicas nativas para un mejor biocontrol.
- 5) La mitigación de las aflatoxinas requiere soluciones en todas las etapas del sistema agroalimentario y el biocontrol es actualmente la opción más efectiva, ecológica y segura para reducir esta amenaza en el campo.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencias: Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) (9 de abril de 2025). Una solución prometedora para reducir aflatoxinas en el maíz. Recuperado de: <https://www.cimmyt.org/es/noticias/una-solucion-prometedora-para-reducir-aflatoxinas-en-el-maiz/>

Muñoz-Zavala, C. *et al.* (18 de marzo de 2025). Combating aflatoxin contamination by combining biocontrol application and adapted maize germplasm in northeastern and southeastern Mexico. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1049964425000374?via%3Dihub>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: Portal Frutícola

El 9 de abril de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyeron en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- **Liliana Cruz Silva**, por detección de **piridalil** en **cilantro** originario de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 03/04/2025).
- **Distribuidor de verduras Méndez Produce**, por detección de **propamocarb** en **cebollín** originario de **Los Reyes de Juárez, Puebla** (fecha de publicación: 09/04/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) el siguiente ingrediente activo está autorizado para aplicarse en el cultivo que se señala: propamocarb, en cebollín. En contraste, el siguiente ingrediente activo no está autorizado para aplicarse en el cultivo que se señala: piridalil, en cilantro.

Solo la unidad de producción de **Liliana Cruz Silva** se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de cilantro**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 31 de marzo de 2025.

Durante 2025, se han registrado 37 notificaciones sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas). Además, se cuenta con el Plan de acción para cilantro, 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 EUA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de abril de 2025). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_258.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (5 de marzo de 2025). Plan de acción para cilantro. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/plan-de-accion-para-cilantro>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## EUA: Retiro de apio por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado: Palitos de apio de la marca "Marketside Celery Sticks". Créditos: FDA

El 10 de abril de 2025, la Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Duda Farm Fresh Foods, Inc. (de Florida), emitió un retiro voluntario de apio en tiras de la marca "Marketside Celery Sticks", debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente se menciona que el retiro se derivó del hallazgo de *Listeria monocytogenes* en una muestra tomada por el Departamento de Agricultura de Georgia, durante controles rutinarios.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: Apio en tiras marca "Marketside", presentación de 4 piezas de 1.6 oz, con UPC 6 81131 16151 0, lote P047650, y fecha de consumo preferente el 23 de marzo de 2025. El producto fue distribuido en tiendas

Walmart ubicadas en diversos estados de Estados Unidos, entre ellos: Alabama, California, Colorado, Distrito de Columbia, Delaware, Florida, Georgia, Hawái, Iowa, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Maryland, Michigan, Misuri, Montana, Carolina del Norte, Nueva Jersey, Nueva York, Ohio, Pensilvania, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Virginia, Wisconsin, Virginia Occidental y Wyoming.

Hasta el momento, no se han reportado casos de enfermedad asociados al consumo del producto. Se recomienda a la población no consumir el producto, incluso si se encuentra congelado, y proceder a desecharlo o devolverlo al punto de compra.

En el contexto nacional, México importa productos hortofrutícolas de EUA. Cabe señalar que en el país se implementan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), incluyendo la atención a peligros microbiológicos como *Listeria monocytogenes*.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de abril de 2025). Duda Farm Fresh Foods, Inc. Issues Advisory for 1,587 Cases of 4 in/1.6 oz Bundle Marketside Celery Sticks Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/duda-farm-fresh-foods-inc-issues-advisory-1587-cases-4-in16-oz-bundle-marketside-celery-sticks>

Food Poison Journal (10 de abril de 2025). Walmart recalls Celery Sticks due to *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/walmart-recalls-celery-sticks-due-to-listeria/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>