



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

21 de abril de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: “Ruta hacia la Sostenibilidad” impulsa calidad, sostenibilidad y gestión ambiental del aguacate de exportación.2

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....3

EUA: Retiro de hongos enoki por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*....4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: “Ruta hacia la Sostenibilidad” impulsa calidad, sostenibilidad y gestión ambiental del aguacate de exportación.



Cultivo de aguacate. Créditos: *PortalFrutícola.com*.

El 21 de abril de 2025, a través del *PortalFrutícola.com*, se dio a conocer que la Asociación de Importadores de Aguacate Hass Mexicano (MHAIA) y la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México (APEAM), presentaron la iniciativa “El Camino hacia la Sostenibilidad”, un plan estratégico con visión de largo plazo que busca lograr una producción ambientalmente responsable que asegure la calidad y sostenibilidad del aguacate de exportación.

Se señala que la estrategia se basa en cinco programas interdependientes: 1) Gobernanza para la sostenibilidad: Crear una cultura institucional y organizacional alineada con los objetivos ambientales; 2) Huertos sostenibles: Fomentar prácticas agrícolas responsables desde el origen hasta el consumidor; 3) Empacadoras sostenibles: Incorporar procesos de empaque amigables con el medio ambiente; 4) Distribución y mercadeo sostenible: Asegurar trazabilidad y responsabilidad ambiental a lo largo de la cadena; y 5) Restauración de biodiversidad, bosques y cuencas: Proteger y revitalizar los ecosistemas locales.

En este sentido, se han establecido los siguientes compromisos prioritarios: Para 2026 se implementará un programa de gestión hídrica en toda la cadena de suministro; en 2025 se lanzará una estrategia para proteger flora, fauna y conectividad ecológica; se aspira a una huella de carbono neta cero para 2035 y evitar la pérdida de cobertura forestal.

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).

Referencias: *PortalFrutícola.com* (21 de abril de 2025). La “Ruta hacia la Sostenibilidad” mejorará la gestión ambiental del aguacate de exportación en México. Recuperado de: <https://www.portalfruticola.com/noticias/2025/04/21/aguacate-gestion/>

Instituto del Aguacate en México (14 de abril de 2025). El camino hacia la sustentabilidad: el compromiso de la industria mexicana del aguacate. Recuperado de: <https://avocadoinstitute.org/sustainability/the-path-to-sustainability>

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: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 16 de abril de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, 5 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (4), se desglosa en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (09/04/2025): La FDA continúa el rastreo, la recolección de muestras y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. Este brote se ha agregado a la tabla de seguimiento de brotes del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del USDA (USDA-FSIS) con el número de referencia 2025-05. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 14 a 15.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (13/03/2025): La FDA continúa con la inspección *in situ* y la recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 30.

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de **Salmonella Newport**, vinculado a un **producto aún no identificado** (20/02/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. La FDA continúa con el rastreo, la recolección de muestras y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas se ajustó a 36.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (05/03/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 3.

La lista de 2025 integra 5 brotes de ETAs, vinculados con: 5 productos aún no identificados.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (16 de abril de 2025). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

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: Retiro de hongos enoki por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Imagen del producto retirado.
Créditos: FDA.

El 18 de abril de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Harvest NYC Inc (de Brooklyn, Nueva York) está retirando del mercado hongos enoki por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente se destaca que, el retiro se inició después de que el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York revelara la presencia de *L. monocytogenes* en muestras del producto referido (de una tienda de ese estado).

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: “Enoki Mushrooms” en paquete de plástico verde de 200 g, marca Hofood99 Inc. y con el código UPC 6975730520101 ubicado en la etiqueta posterior. Estos productos fueron distribuidos en tiendas minoristas de todo el país. Se resalta que, hasta la fecha no se han reportado enfermedades relacionadas con el producto.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (18 de abril de 2025). Harvest NYC Inc Recalls Enoki Mushroom Due to Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/harvest-nyc-inc-recalls-enoki-mushroom-due-possible-health-risk?permalink=0195086F39AFB97160476BF521648E77B52291BD77CC0EF36C1A13988D5DB36>

Food Poison Journal (FPJ) (18 de abril de 2025). SURPRISE – Enoki Mushrooms *Listeria* Recall. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/>

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>