



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

22 de abril de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: Inicia el Estado de México siembra de maíz nativo en cinco regiones para fortalecer la agroecología. ....2

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

Canadá: Retiro de coco rallado por su posible contaminación con *Salmonella* spp. ....4

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

**México: Inicia el Estado de México siembra de maíz nativo en cinco regiones para fortalecer la agroecología.**



Maíz nativo que dará soberanía alimentaria al país. Créditos: Gobierno del Estado de México.

El 20 de abril de 2025, a través del portal *La Prensa*, se dio a conocer que la Secretaría del Campo del Estado de México, en coadyuvancia con el Instituto de Investigación y Capacitación Agropecuaria, Acuícola y Forestal (ICAMEX), puso en marcha un programa de siembra de maíz nativo en cinco regiones de la entidad, cubriendo 89 municipios.

Se señala que esta iniciativa contempla la entrega de 104 accesiones de semillas nativas y composta para fomentar prácticas agroecológicas y preservar la diversidad genética del maíz regional. Asimismo, técnicos y productores supervisarán el rendimiento en campo, además, las semillas recolectadas se enviarán al ICAMEX para su reproducción y mejora, fortaleciendo los bancos de germoplasma del Estado de México.

Además, parte de estas semillas serán cultivadas en los Centros de Investigación y Transferencia Tecnológica del ICAMEX, ubicados en Almoloya de Juárez, Villa Guerrero y Jilotepec. Esta estrategia integral incluye actividades de sensibilización con los productores, subrayando la importancia del maíz nativo como un recurso invaluable para la soberanía alimentaria y el patrimonio cultural de México.

Cabe señalar que, en octubre de 2022 el Estado de México aprobó la Ley de Fomento y Protección del Maíz Nativo, que protege este cultivo esencial para la seguridad alimentaria y la identidad cultural, evitando la contaminación por organismos genéticamente modificados y promoviendo su conservación. Esta medida se alinea con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, que fomenta la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: *La Prensa* (20 de abril de 2025). Inicia Edomex siembra de maíz nativo en 5 regiones. Recuperado de: <https://oem.com.mx/la-prensa/metropoli/inicia-edomex-siembra-de-maiz-nativo-en-5-regiones-22889603>

Gobierno del Estado de México (6 de octubre de 2022). Ley de Fomento y Protección del Maíz Nativo como Patrimonio Biocultural y Alimentario del Estado de México. Publicada en el Periódico Oficial "Gaceta del Gobierno". Recuperado de: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://ecojurisprudence.org/wp-content/uploads/2023/11/State-Level-Law-for-the-Promotion-and-Protection-of-Local-Corn-Varieties-OFFICIAL-SPANISH.pdf>

<https://legislacion.edomex.gob.mx/sites/legislacion.edomex.gob.mx/files/files/pdf/gct/2022/oct061.pdf>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>

# 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 21 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:

- **Héctor García Pérez**, por detección de **carbendazim** y **metamidofos** en **betabel** originario de **Mixtla, Puebla** (fecha de publicación: 11/04/2025).
- **Orlando Romero Blas**, por detección de **clorpirifos** en **espinaca** originaria de **Cuapixtla de Madero, Puebla** (fecha de publicación: 11/04/2025).
- **Four Season Harvest**, por detección de **tebuconazole** en **fresa** originaria de **Arandas, Jalisco** (fecha de publicación: 21/04/2025).
- **Javier Bruno Cossio**, por detección de **dimetoato** en **col** originaria de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 21/04/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) los siguientes ingredientes activos están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señalan: tebuconazole, en fresa; dimetoato, en col. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señalan: carbendazim y metamidofos, en betabel; clorpirifos, en espinaca.

Las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 31 de marzo de 2025.

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); así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 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>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## Canadá: Retiro de coco rallado por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Etiquetas del producto retirado.  
Créditos: CFIA.

El 17 de abril de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la tienda Henlong Oriental Gifts & Foods Co. Ltd. (con sede en Surrey, Columbia Británica) está retirando del mercado coco rallado de la marca Captain's Choice debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente se destaca que, el retiro inició después de que se descubriera la presencia de la bacteria referida durante las pruebas de rutina. La CFIA catalogó el evento como un retiro de Clase II, es decir, que el producto retirado tiene el potencial de causar un peligro para la salud.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: "Coco rallado" de la marca Captain's Choice de 454 gramos, con código UPC 8 934791 920105 y número de lote GT0918003. El producto en cuestión se distribuyó en las provincias canadienses de Alberta, Columbia Británica y Saskatchewan.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir tales productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos. Finalmente, se resalta que la CFIA está verificando que el producto haya sido retirado de los estantes de las tiendas.

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) en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (17 de abril de 2025). Captain's Choice brand Shredded Coconut recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/captain-s-choice-brand-shredded-coconut-recalled-due-salmonella>

Food Poisoning News (19 de abril de 2025). Shredded Coconut Recalled in Canada Due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.foodpoisoningnews.com/shredded-coconut-recalled-in-canada-due-to-salmonella/>

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>