



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

29 de abril de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de semillas de girasol por posible contaminación física.....	2
EUA: Retiro de ajo en polvo por posible contaminación física.....	3
India: Avances en el uso de IA para la detección rápida de aflatoxinas y predicción de riesgos en alimentos.	4
España: Desarrollo de recubrimientos antimicrobianos a partir de látex de <i>Ficus carica</i> para mejorar la calidad de higos secos.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EUA: Retiro de semillas de girasol por posible contaminación física.



Semillas de girasol (Foto ilustrativa).
Créditos: *Noticias de Seguridad Alimentaria*.

El 25 de abril de 2025, a través del portal *Noticias de Seguridad Alimentaria* se informó que la empresa JJ Nuts, LLC (de Fairfield, Nueva Jersey), está retirando del mercado 560 bolsas de semillas de girasol peladas debido a una posible contaminación con fragmentos de vidrio.

Como antecedente, se menciona que este retiro comenzó el 13 de abril de 2025, luego de una investigación interna realizada por la propia empresa. El retiro ha sido clasificado como Clase II, lo que significa que la probabilidad de que el producto cause efectos adversos para la salud es baja, aunque no se puede descartar por completo.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: Granos de girasol sin cáscara en bolsas de papel de tres capas de 50 lb, marca "Magic Flame", con el Código SUNBGB-50, Lote # PO1544 y con fecha de extracción 28/12/2024. Estos productos fueron distribuidos en los estados de Maryland y Pensilvania. Hasta el momento, no se han reportado lesiones asociadas a este incidente.

Finalmente, se recomienda a las empresas a no usar, vender ni distribuir las semillas de girasol retiradas del mercado y a revisar sus inventarios para verificar la información del código afectado. Los productos retirados deben desecharse o devolverse al proveedor.

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 físicos.

Referencias: *Noticias de Seguridad Alimentaria* (25 de abril de 2025). JJ Nuts recalls sunflower kernels because of glass contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/04/jj-nuts-recalls-sunflower-kernels-because-of-glass-contamination/>

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 ajo en polvo por posible contaminación física.



Ajo en polvo.
Créditos: Noticias de Seguridad Alimentaria

El 25 de abril de 2025, a través del portal *Noticias de Seguridad Alimentaria*, se dio a conocer que la empresa Pacific Meridian Group, LLC. (de Oakland, California) está retirando del mercado 175,000 lb de ajo en polvo, debido a su posible contaminación con trozos de metal.

Como antecedente, se menciona que el retiro referido comenzó el 17 de marzo de 2025 y se ha clasificado como Clase II (con bajo riesgo de consecuencias graves para la salud).

Se precisa que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: Ajo Dorado en polvo en empaques de 50 lb; marca Pacific Farms; con Códigos de Lote/Caducidad: LN11842024211IR, 29/07/2026; LN11842024212IR, 30/07/2026; LN11842024248IR, 09/04/2026; LN11842024249IR, 05/09/2026. Estos productos fueron distribuidos en los estados de California, Illinois y Texas.

Hasta el momento, no se han reportado enfermedades relacionadas con estos productos. Adicionalmente, se exhorta a la población a no consumir el producto. En su lugar, deben desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

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 físicos.

Referencias: *Noticias de Seguridad Alimentaria* (25 de abril de 2025). Pacific Meridian recalls garlic powder because of metal contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/04/pacific-meridian-recalls-garlic-powder-because-of-metal-contamination/>

Source86 (28 de abril de 2025). Pacific Meridian recalls Gold Garlic Powder due to metal contamination. Recuperado de: <https://source86.com/pacific-meridian-recalls-gold-garlic-powder-due-to-metal-contamination/>

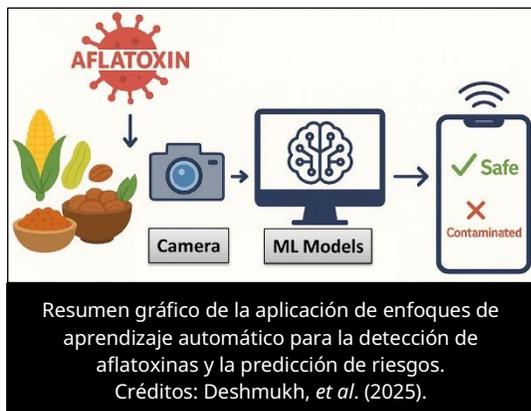
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



India: Avances en el uso de IA para la detección rápida de aflatoxinas y predicción de riesgos en alimentos.



El 28 de abril de 2025, investigadores de diferentes instituciones de la India e Israel publicaron una revisión científica que destaca el papel de la inteligencia artificial (IA) en la modernización de los métodos de detección de aflatoxinas en alimentos, como maíz, cacahuates y especias, principalmente en regiones tropicales y subtropicales.

Se señala que, estas toxinas representan un riesgo significativo para la salud pública y la seguridad alimentaria global y los métodos convencionales de detección son costosos y lentos, dificultando la implementación de controles en tiempo real. En contraste, el uso de IA, a través de aprendizaje supervisado, no supervisado y de refuerzo, ha permitido mejorar el análisis de datos espectrales, de imagen y de comportamiento, optimizando la velocidad, accesibilidad y precisión en la detección de contaminantes.

Entre las aplicaciones emergentes se destacan los diagnósticos móviles mediante teléfonos inteligentes, sistemas inteligentes de almacenamiento y modelos de aprendizaje profundo, que facilitan la detección temprana y la gestión de riesgos. Además, se enfatiza que los avances en IA pueden superar desafíos como la escasez de datos y mejorar la generalización de modelos en diferentes matrices alimentarias.

Finalmente, el estudio concluye que la integración de IA en la seguridad alimentaria marca un cambio de paradigma, impulsando sistemas de monitoreo más inteligentes, rápidos y sostenibles, fundamentales para proteger la salud pública frente a contaminaciones por micotoxinas.

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).

Referencias: Deshmukh MT, *et al.* (28 de abril de 2025). Towards Smart Food Safety: Machine Learning Approaches for Aflatoxin Detection and Risk Prediction. ScienceDirect. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2025.105055>

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

España: Desarrollo de recubrimientos antimicrobianos a partir de látex de *Ficus carica* para mejorar la calidad de higos secos.



Imagen representativa de desarrollo de recubrimientos antimicrobianos a partir de látex de *Ficus carica*. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 29 de abril de 2025, se dio a conocer que científicos de la Universidad de Extremadura (España) desarrollaron recubrimientos de látex de *Ficus carica* (higo) con capacidad antioxidante y antimicrobiana, para su posterior aplicación sobre la superficie de higos secos.

Para el desarrollo del presente estudio, se trabajó en la obtención de látex de higo y la producción de recubrimientos, optimizando la mezcla y determinando sus propiedades. Además, se estudió la vida útil de las frutas recubiertas. Entre los principales hallazgos se encuentran los siguientes:

1. Los recubrimientos tenían un color blanco lechoso, un espesor entre 0.04 y 0.09 mm, un contenido de humedad cercano al 25% y una solubilidad en agua que oscilaba entre el 80% y el 98.73%.
2. Los recubrimientos de látex al 10% mostraron mejor elasticidad y resistencia, siendo seleccionadas para el estudio de vida útil las formulaciones 28, 29 y 31, los cuales mostraron interesantes actividades antimicrobianas contra las bacterias *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y *Salmonella choleraesuis* y actividad antifúngica contra *Botrytis cinerea*, *Penicillium expansum*, *Aspergillus flavus* y *Monilinia fructicola*.
3. Además, mejoraron la calidad al mantener la ligereza, color, dureza y actividad antioxidante de los higos durante 60 días de almacenamiento, destacando el recubrimiento 28.
4. Los resultados obtenidos son muy prometedores, pero se necesitan estudios futuros para determinar si los recubrimientos son completamente seguros para uso alimentario, así como para proporcionar análisis fisicoquímicos adicionales como la tasa de transmisión de vapor de agua (WVTR), la transparencia óptica y la estabilidad mecánica y térmica de los recubrimientos probados.

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: Gizaw, Y. *et al.* (28 de abril de 2025). Development of Antimicrobial Coatings from *Ficus carica* Latex for Improving the Quality of Dried Figs. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/9/1562>

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>