



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

01 de agosto de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.	2
México: Impulsa autosuficiencia alimentaria con semilla mejorada de frijol en Zacatecas, Durango y Nayarit.....	3
Canadá: Retiro de pistache por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	4
Estados Unidos: Avances en Inteligencia Artificial aplicada a la inocuidad alimentaria durante IAFP 2025.	5

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 30 de julio 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 incluyó en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

🔍 **Leobardo Trevino Marroquín**, por detección de **metamidofos** y **acefato** en **repollo (col)** originaria de **Zapopan, Jalisco** (fecha de publicación: 30/07/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el **metamidofos** y **acefato** están autorizados para aplicarse en el cultivo de repollo.

La unidad de producción referida no se encuentra 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 30 de junio 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) (30 de julio 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

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>

México: Impulsa autosuficiencia alimentaria con semilla mejorada de frijol en Zacatecas, Durango y Nayarit.



El 31 de julio de 2025, el portal *enAlimentos* informó que la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) de México puso en marcha la Productora de Semillas para el Bienestar (PROSEBIEN), como parte del Plan de Autosuficiencia de Frijol.

Se refirió que, en su primera fase, se produjeron 4,500 toneladas de semilla mejorada, de las cuales se entregaron 530 toneladas a 4,386 productores de pequeña y mediana escala en Zacatecas y Durango,

destinándose a la siembra en 21,154 hectáreas. La proyección del programa contempla la distribución de semilla mejorada durante 2025 y 2026 en estados clave como Zacatecas, Durango y Nayarit, extendiéndose posteriormente a San Luis Potosí, Chiapas, Veracruz, Guerrero y Puebla. El objetivo central es alcanzar una producción de 1.1 millones de toneladas de frijol en 2030, promoviendo la autosuficiencia nacional, reduciendo la dependencia de importaciones y mejorando la calidad genética del cultivo, mediante el acceso a semillas certificadas a precios competitivos.

Entre las variedades impulsadas resalta la semilla “Negro San Luis”, desarrollada por el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) y próxima a registrarse oficialmente como San Luis 22 en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales del Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS). Se trata de una variedad idónea para sembrarse en zonas de temporal como El Bajío y el Altiplano centro-norte, con alta tolerancia al tizón común y resistencia a roya, antracnosis y mosaico común del frijol, consolidando así un enfoque agrícola sostenible y de calidad.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *enAlimentos* (31 de julio de 2025). México impulsa producción de frijol con semilla mejorada en Zacatecas, Durango y Nayarit. Recuperado de: <https://enalimentos.lat/noticias.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>



Canadá: Retiro de pistache por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Etiqueta del producto retirado.
Créditos: CFIA, 2025.

El 30 de julio de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) informó que se está retirando del mercado granos de pistache de la marca *Al Mokhtar Food Centre* debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

El producto potencialmente afectado tiene las siguientes características: pistache en grano, marca *Al Mokhtar Food Centre*, presentación de 450 gramos y código UPC 260164540228.

El producto fue distribuido en las provincias de Ontario. Se insta a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir el producto en cuestión.

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

Referencias:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (30 de julio de 2025). *Al Mokhtar Food Centre brand Pistachio recalled due to Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/al-mokhtar-food-centre-brand-pistachio-recalled-due-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>



Estados Unidos: Avances en Inteligencia Artificial aplicada a la inocuidad alimentaria durante IAFP 2025.



El 30 de julio de 2025, a través del portal *New Food*, se dio a conocer que, durante la Reunión Anual de la Asociación Internacional para la Protección de los Alimentos (IAFP), se destacó el papel activo de la inteligencia artificial en la mejora de la inocuidad alimentaria.

El comunicado señala que, en el simposio "*Más allá del entusiasmo: beneficios reales de la inteligencia artificial en la inocuidad alimentaria*", expertos de la industria y autoridades regulatorias presentaron casos reales sobre

el uso de la inteligencia artificial (IA) en la cadena alimentaria. Se destacaron aplicaciones como GenAI, utilizada para mejorar la higiene en plantas de procesamiento mediante el análisis automático de hisopados ambientales, la identificación de causas raíz y la sugerencia de acciones correctivas. También se resaltó la capacidad de la IA para integrar datos dispersos de organismos reguladores, apoyar el diseño de medidas preventivas con base en datos de productores y transformar información no estructurada, como reportes y normativas, en formatos accesibles, incluidos podcasts, demostrando beneficios tangibles en la gestión del riesgo y la eficiencia operativa.

Asimismo, se enfatizó que la IA está diseñada para complementar y mejorar la toma de decisiones humanas, no para sustituirla, y se advirtió sobre el riesgo de "alucinaciones" en los modelos de lenguaje avanzados, subrayando la necesidad de supervisión humana para validar y ajustar los resultados. Finalmente, se resaltó que la inteligencia artificial aporta beneficios concretos en la seguridad alimentaria, desde la optimización de procesos higiénicos hasta el análisis predictivo de riesgos. La colaboración estrecha entre la industria, la tecnología y los organismos reguladores será esencial para construir un sistema alimentario más seguro, eficiente y resiliente.

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: *New Food* (30 de julio de 2025). Desde el piso de IAFP 2025: La IA va más allá de la exageración para ofrecer soluciones concretas de seguridad alimentaria. Recuperado de: <https://www.newfoodmagazine.com/news/253921/ai-in-food-safety-iafp-2025/>

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>