



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

05 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
EUA: Retiro de nueces por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	3
Irlanda: Retiro de cilantro por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
Unión Europea: Alerta por genes resistentes a antibióticos en la producción de alimentos.	5



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



Créditos: Portal Frutícola.

El 4 de agosto 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:

🔍 **Irma Andrade Monterrosas**, por detección de **clorfenapir, fipronil y deltametrina en repollo (col)** originario de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 04/08/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el **clorfenapir, fipronil y deltametrina** no 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) (4 de agosto 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>



EUA: Retiro de nueces por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen representativa.
Créditos: dnuetz.com.mx.

El 1 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó que la empresa Navarro Pecan Holdings, LLC, con sede en Texas, está retirando del mercado nuez pecana debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados incluyen trozos y mitades de nuez pecana en distintas presentaciones comerciales, entre las que se

encuentran:

- Trozos de nuez pecana en variedades pequeñas, medianas y grandes, con fechas de caducidad entre el 15 de mayo y el 13 de junio de 2025.
- Mitades de nuez pecana, incluyendo presentaciones Jumbo, Jr. Mammoth, Fancy y con adorno de lujo, con fechas de caducidad el 5, 11, 19 y 30 de junio de 2025.
- Mezclas y piezas decorativas de nuez, como las denominadas "HLVS/Med Uds. Mezcla" y "mezcla de piezas medianas", tienen fechas de caducidad del 28 de mayo al 10 de junio de 2025.
- Presentaciones industriales o a granel, bajo etiquetas como FCY #15 HLVS y CP, están registradas con fechas de caducidad entre el 15 y el 21 de mayo de 2025.

Se informa que un total de 32,670 libras de producto (14,820 kilogramos) están involucradas en el retiro. Estos productos fueron distribuidos en los estados de Texas, Minnesota, Oklahoma, Arkansas y Nueva Jersey, así como en Emiratos Árabes Unidos, Países Bajos e Italia.

Se recomienda no consumir, utilizar, vender ni distribuir los lotes afectados, debido al riesgo potencial para la salud.

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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de agosto de 2025). Detalles del evento 97235: Las nueces pecanas tienen el potencial de estar contaminadas con *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=97235>

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

Irlanda: Retiro de cilantro por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



El 5 de agosto de 2025, a través del portal oficial de la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI), se informó que la empresa O'Hanlon Herbs está retirando del mercado varias marcas de cilantro en maceta, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Se señala que los productos afectados fueron distribuidos en diversas tiendas de Irlanda y abarcan múltiples marcas y lotes, con fechas de consumo preferente entre el 3 y el 11 de agosto de 2025.

Los productos potencialmente afectados presentan las siguientes características: cilantro en maceta de la marca Egans, comercializado en la tienda Aldi; cilantro de la marca y tienda Tesco, con códigos de lote 273 y 275; cilantro en maceta de la marca Hierbas O'Hanlon, vendido en la tienda Dunnes, con códigos de lote 273, 275, 277 y 283; cilantro compostable en maceta de la marca Hierbas O'Hanlon, vendido en la tienda Dunnes, con códigos de lote 273, 275 y 277; cilantro en maceta de la marca Hierbas O'Hanlon, distribuido en las tiendas Nolans y Mortons, con código de lote 273; cilantro irlandés de la marca M&S, vendido en Marks & Spencer, con códigos de lote 273 y 275; cilantro en maceta de la marca Hierbas O'Hanlon, disponible en Lidl, con códigos de lote 273, 275 y 277; y cilantro irlandés de la marca y tienda SuperValu, con códigos de lote 273, 275, 277 y 283.

Finalmente, se insta a fabricantes, mayoristas, distribuidores, empresas de catering y minoristas a retirar de la venta los lotes implicados y a exhibir avisos de retiro en los puntos de venta. Asimismo, se aconseja a los consumidores no consumir los productos pertenecientes a los lotes afectados.

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), que contemplan la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI) (5 de agosto de 2025). Recall of various brands of O'Hanlon Herbs Potted Coriander due to possible presence of *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-o-hanlon-herbs-potted-coriander>

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>



Unión Europea: Alerta por genes resistentes a antibióticos en la producción de alimentos.



Imagen representativa.
Créditos: Food News Latam.

El 5 de agosto de 2025, a través del portal *Food News Latam*, se dio a conocer un estudio realizado por científicos de la Universidad de León (España), el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y diversos centros de investigación de Italia, Irlanda, Austria e Islandia, en el que se analiza la presencia de genes de resistencia a antibióticos (resistoma) en el entorno alimentario.

El comunicado indica que, aunque el estudio forma parte del proyecto europeo MASTER (*Microbiome Applications for Sustainable Food Systems through Technologies and Enterprise*) y se desarrolló principalmente en Europa, sus implicaciones son altamente relevantes para Latinoamérica, una región con un creciente volumen de exportaciones agroalimentarias y retos similares en el uso de antibióticos en la producción animal. Asimismo, la investigación fue concebida con el propósito de contribuir a una producción alimentaria más segura, sostenible y libre de amenazas emergentes, como la resistencia a los antimicrobianos.

Se señala que es el estudio más completo realizado hasta ahora en su área, con más de 2,000 muestras analizadas, que incluyeron alimentos procesados y sin procesar —carne, leche, pescado, vegetales y quesos—, así como superficies industriales de 100 empresas, más de 50 de ellas ubicadas en España. Los resultados revelaron que el 60 % de las muestras contenían genes de resistencia a antibióticos, muchos con capacidad de transferirse entre bacterias. También se detectaron bacterias altamente resistentes del grupo ESKAPEE. Se identificó que los procesos industriales influyen en la propagación de estos genes, lo cual representa un riesgo particular para América Latina, donde persisten desafíos en modernización y control sanitario. El estudio destaca la necesidad urgente de fortalecer la regulación, mejorar la trazabilidad y reforzar la vigilancia microbiológica, especialmente en países exportadores, para prevenir la diseminación global de la resistencia antimicrobiana.

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: *Food News Latam* (5 de agosto de 2025). Global Food Alert' Finds More Than 70% of Antibiotic Resistance Genes in Food Chain. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/4965-internacional/16677-alerta-alimentaria-global-hallan-m%C3%A1s-del-70-de-los-genes-de-resistencia-a-antibi%C3%B3ticos-en-la-cadena-alimentaria.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>