



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

06 de agosto de 2025



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México y Canadá: Fortalecen comercio agroalimentario con enfoque en sanidad e inocuidad. ....	2
EUA: Brote de <i>Campylobacter</i> sp. y <i>Escherichia coli</i> vinculado a leche cruda en Florida. ....	3
Canadá: Reevaluación regulatoria de abamectina establece nuevas directrices para su uso seguro en agricultura. ....	4
Unión Europea: EFSA revisa la evaluación de riesgo del plaguicida fosetil aplicado en frutas y cítricos. ....	5

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

### México y Canadá: Fortalecen comercio agroalimentario con enfoque en sanidad e inocuidad.



Imagen representativa.  
Créditos: *enAlimentos*.

El 5 de agosto de 2025, a través del portal *enAlimentos*, se dio a conocer que México y Canadá están fortaleciendo su intercambio comercial de productos agroalimentarios con el objetivo de garantizar el suministro de alimentos seguros, sanos y de calidad, beneficiando tanto a productores como a consumidores de ambos países.

El comunicado menciona que, durante una reunión virtual, autoridades de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA), el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), acordaron fortalecer la cooperación bilateral en materia agroalimentaria. Como parte de esta colaboración, se dará prioridad a la agilización de protocolos sanitarios existentes y a la apertura de nuevos productos al mercado, con la sanidad e inocuidad alimentaria como pilares fundamentales del comercio entre ambas naciones.

Así mismo, ambos países reafirmaron su confianza mutua en los sistemas regulatorios que garantizan la inocuidad de los alimentos, tanto convencionales como orgánicos. En este contexto, se destacó la renovación del Memorándum de Entendimiento sobre productos orgánicos, instrumento que ha contribuido significativamente al fortalecimiento de cadenas productivas más competitivas, beneficiando principalmente a las y los productores de pequeña y mediana escala.

Como parte de los acuerdos, se busca ampliar el comercio de diversos productos vegetales, como tomate, aguacate, limón, arándano y mango, así como de productos pecuarios, incluyendo carne de res y cerdo, aves y alimentos para mascotas. Ambas delegaciones acordaron establecer un mecanismo de seguimiento técnico permanente sobre los productos de interés comercial, con el fin de facilitar acuerdos que fortalezcan un comercio seguro, sustentable y basado en la protección de la salud pública.

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* (05 de agosto de 2025). México y Canadá intensifican intercambio comercial para asegurar abasto de alimentos. Recuperado de: <https://enalimentos.lat/noticias/11298-mexico-y-canada-intensifican-intercambio-comercial-para-asegurar-abasto-de-alimentos.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: Brote de *Campylobacter sp.* y *Escherichia coli* vinculado a leche cruda en Florida.



Imagen representativa.  
Créditos: Fox News, 2025.

El 4 de agosto de 2025, a través del portal *Food Safety News*, se informó que el Departamento de Salud de Florida está investigando un brote de enfermedad por *Campylobacter sp.* y *Escherichia coli* relacionada con el consumo de leche cruda no pasteurizada, el cual ha resultado en 21 personas infectadas, incluidas siete hospitalizaciones y seis menores de 10 años.

Se señala que el brote afecta principalmente a residentes de las regiones central y noreste del estado de Florida. Hasta el momento, no se ha identificado con certeza la lechería responsable; sin embargo, las autoridades han manifestado preocupación por las condiciones sanitarias detectadas en una granja específica. Cabe destacar que, en Florida, la venta de leche cruda no pasteurizada está permitida únicamente para uso no destinado al consumo humano, lo cual limita las capacidades de control sanitario sobre su producción y comercialización. La legislación vigente establece que estos productos deben portar etiquetas claras y visibles, que indiquen su uso exclusivo como alimento para animales.

Finalmente, el Departamento de Salud advierte sobre los graves riesgos para la salud humana asociados al consumo de leche cruda, debido a la posible presencia de bacterias patógenas como *E. coli*, *Campylobacter sp.*, *Listeria sp.*, y *Salmonella spp.* Las autoridades sanitarias recomiendan a los consumidores no ingerir leche cruda en ninguna circunstancia, especialmente en el caso de niños, adultos mayores y personas inmunocomprometidas, quienes son más vulnerables a desarrollar complicaciones como síndrome hemolítico urémico (SHU) o síndrome de Guillain-Barré, ambas condiciones potencialmente mortales.

Cabe señalar que, en México, se llevan a cabo acciones en materia de inocuidad pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), los cuales contemplan la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety News* (04 de agosto de 2025). Florida officials report raw milk outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/08/florida-officials-report-raw-milk-outbreak/>

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: Reevaluación regulatoria de abamectina establece nuevas directrices para su uso seguro en agricultura.



El 5 de agosto de 2025, a través del portal *AgNews*, se informó que la Agencia Reguladora del Manejo de Plagas (PMRA) de Health Canadá publicó la decisión final sobre la reevaluación RVD2025-04 de la abamectina y sus productos de uso final asociados, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley de Productos para el Control de Plagas, con el objetivo de garantizar su uso seguro en la agricultura.

Se señala que esta sustancia activa está registrada como acaricida e insecticida para su aplicación en cultivos hortofrutícolas y ornamentales de exterior, hortalizas y plantas ornamentales de invernadero, así como en estructuras interiores y exteriores, tanto para uso comercial como doméstico.

Como resultado del proceso, la PMRA concluyó que la abamectina puede continuar registrada en Canadá, siempre que se implementen nuevas medidas de mitigación de riesgos para proteger la salud humana y el medio ambiente. Estas medidas incluyen la actualización de etiquetas con instrucciones más estrictas sobre el uso de equipo de protección personal, nuevas restricciones de uso, intervalos de entrada restringida, zonas de amortiguamiento para evitar la deriva de aspersion, reducción de la dosis máxima anual permitida y precauciones para la protección de abejas, aves y organismos acuáticos.

Finalmente, se menciona que el documento oficial establece un plazo de 24 meses para que registrantes, distribuidores y usuarios implementen todas las modificaciones exigidas. Asimismo, se abre un período de 60 días para que cualquier parte interesada pueda presentar objeciones técnicas sustentadas en evidencia científica.

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 el buen uso de plaguicidas.

Referencias: *AgNews* (05 de agosto de 2025). Canada completes the re-evaluation of abamectin and its associated end-use products. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail--54854.htm>

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: EFSA revisa la evaluación de riesgo del plaguicida fosetil aplicado en frutas y cítricos.



Imagen representativa.  
Créditos: Istockphoto.

El 6 de agosto de 2025, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) dio a conocer las conclusiones de la revisión inter pares en relación con la sustancia activa fosetil, de conformidad con el artículo 8 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 844/2012 de la Comisión.

Como antecedente, se informa que los Estados miembros Francia y Estonia recibieron una solicitud de Bayer CropScience AG, Fosetyl-Al Annex I Renewal Ibérica Task Force y OXON SAE Fosetyl Task Force para la renovación de la aprobación del plaguicida fosetil, destinado al uso como fungicida en uvas, cítricos y frutas de pepita. En relación con dicha solicitud, la EFSA concluyó lo siguiente:

- El fosetil mostró una eficacia fungicida y bactericida adecuada en cultivos como uvas, cítricos y frutas de pepita.
- El fosetil no cumple con los criterios de alteración endocrina para seres humanos ni para organismos no objetivo, conforme al reglamento actualizado.
- Existen lagunas de datos significativas en materia de salud humana, como la falta de bibliografía científica revisada por pares sobre los efectos secundarios del fosetil y sus metabolitos.
- No se pudo completar la evaluación del riesgo en residuos, medio ambiente y ecotoxicología debido a la falta de datos clave sobre residuos en cultivos, exposición al aluminio, efectos en polen y productos apícolas, tratamiento del agua, y riesgos para organismos acuáticos, abejas y plantas no objetivo.

En conclusión, aunque el fosetil demostró eficacia en el control de plagas en determinados cultivos, la evaluación integral de riesgos no pudo completarse debido a múltiples incertidumbres de datos en áreas clave como salud humana, residuos alimentarios, medio ambiente y ecotoxicología. Por tanto, se requiere información adicional para determinar si esta sustancia cumple con los criterios de seguridad establecidos por la legislación europea vigente.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (6 de agosto de 2025). Updated peer review of the pesticide risk assessment of the active substance fosetyl. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2025.9513>

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>