



Gobierno de
México

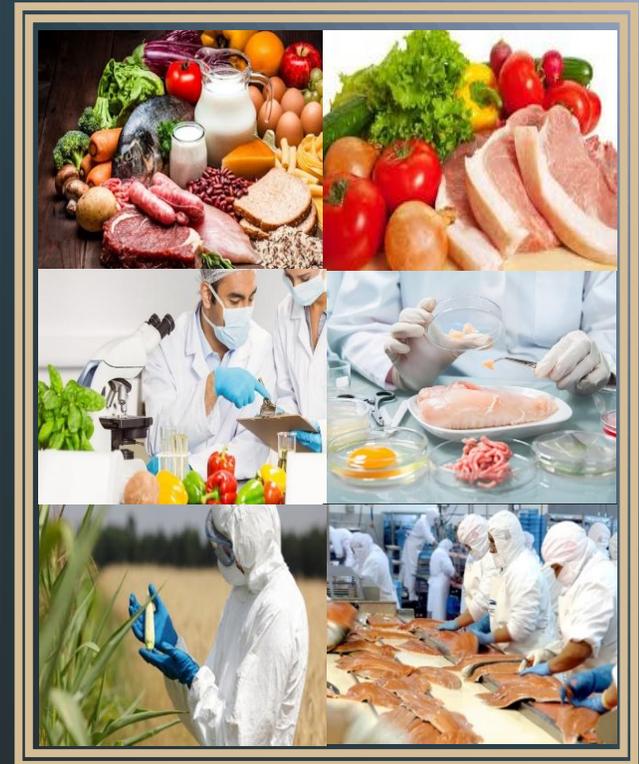
Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

22 de agosto de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp. – Lista Verde.3

EUA: Retiro de camarones congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.4

Perú: Garantiza la inocuidad y calidad del aguacate Hass nacional y sus exportaciones.....6

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 22 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 incluyeron en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención

sin Examen Físico (Lista Roja) a:

🔍 **José Cruz Cruz**, por detección de **dimetoato** en **limón persa** originario de **Huimanguillo, Tabasco** (fecha de publicación: 22/08/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el dimetoato está autorizado para aplicarse en los cultivos de limonero.

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 31 de julio 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) (22 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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp. – Lista Verde.



Cultivo de papaya. Créditos: Istockphoto.

El 21 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención (sin examen físico) de papaya originaria de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, **se incluyó en la Lista Verde** (empresas y sus productos que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico) a:

🔍 **American Papayas, S.A. de C.V.**, por control de *Salmonella* spp. en papaya originaria del municipio de **Armería, Colima** (fecha de publicación: 21/08/2025).

La unidad de producción referida se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de Papaya**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 31 de julio de 2025.

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, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 de agosto de 2025). Import Alert 21-17: Detention without physical examination of papaya from mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.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



EUA: Retiro de camarones congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FDA.

El 21 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Southwind Foods, LLC** (de Carson, California), está retirando del mercado **camarones congelados** debido a su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.

El retiro derivó de la **investigación de la FDA** sobre los **informes de contaminación por cesio-137** (Cs-137) en **camarones congelados** procesados por la empresa PT. Bahari Makmur Sejati (que opera como BMS Foods) de Indonesia. Hasta la fecha, no se han reportado enfermedades.

Los productos potencialmente afectados fueron **distribuidos entre el 17 de julio y el 8 de agosto de 2025** a minoristas, distribuidores y mayoristas en los estados de: **Alabama, Arizona, California, Massachusetts, Minnesota, Pensilvania, Utah, Virginia y Washington**. A continuación, se detallan sus características:

- △ Camarones crudos congelados 31/40; **marca "Sand Bar"** en presentación de 2 lb; con Código Universal de Producto (UPC) 011110641182; Número de lote 087305;
- △ Camarones cocidos congelados 31/40 (Números de lote 95944 y 111154) y camarones cocidos congelados 41/50 (Número de lote 95946); **marca "Best Yet"** en presentación de 1 lb; con Códigos UPC 42187002736 y 42187002743, respectivamente.
- △ Camarones cocidos grandes congelados 31/40 (Número de lote 109562), Camarones cocidos pequeños congelados 61/70 (Número de lote 109540) y ensalada de camarones cocidos congelados 150-200 (Número de lote 109542); **marca "Arctic Shores"** en presentaciones de 1 lb, 1 lb y 6 oz, respectivamente; con Códigos UPC 41130812392, 41130810497 y 41130811685, respectivamente.
- △ Camarones cocidos pequeños congelados 91/120; **marca "White Arctic"** en presentación de 12 oz; con Código UPC 41130810411; Número de lote 109541.
- △ Camarones crudos congelados 16/20; **marca "First Street"** en presentación de 2 lb; con Código UPC 41512179471; Número de lote 130632.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

△ Camarones crudos congelados 16/20 (Número de lote 125143), camarones crudos congelados 71/90 (Número de lote 128267), camarones cocidos congelados (Número de lote 134010), camarones cocidos congelados 41/60 (Número de lote 128275); **marca "Great American"** en presentaciones de 2 lb, 2 lb, 1 lb y 2 lb, respectivamente; con Códigos UPC 829944010612, 829944010698, 829944092540 y 829944012173, respectivamente.

Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores, distribuidores y minoristas de alimentos no usar ni vender el producto, sino desecharlo.

La investigación de la FDA está en curso y se ha actualizado la alerta sobre estos productos con la adición del presente retiro.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 de agosto de 2025). Southwind Foods, LLC Recalls Frozen Shrimp Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/southwind-foods-llc-recalls-frozen-shrimp-because-possible-health-risk>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 de agosto de 2025). FDA Advises Public Not to Eat, Sell, or Serve Certain Imported Frozen Shrimp from an Indonesian Firm. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-public-not-eat-sell-or-serve-certain-imported-frozen-shrimp-indonesian-firm>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (25 de febrero de 2022). Supporting Document for Guidance Levels for Radionuclides in Domestic and Imported Foods. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/process-contaminants-food/supporting-document-guidance-levels-radionuclides-domestic-and-imported-foods>

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

 **Perú: Garantiza la inocuidad y calidad del aguacate Hass nacional y sus exportaciones.**



El 21 de agosto de 2025, el portal *FreshFruitPortal.com* informó que la **Asociación de Productores y Exportadores de Aguacate Hass del Perú (ProHass)** emitió un comunicado en el que destaca el trabajo conjunto con el **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI)**, que garantiza que las exportaciones de esta variedad se realizan bajo estrictos controles sanitarios y de calidad.

Como antecedente, se precisa que el pasado 8 de agosto el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea notificó que, con base en una inspección interna de una empresa de **Países Bajos**, las autoridades **detectaron una concentración de 0.054 mg/kg de cadmio (Cd) en aguacate Hass procedente de Perú**, el cual **supera los límites máximos permisibles** en ese país (0.05 mg/kg). El hecho se clasificó como notificación informativa para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Este incidente generó un debate en los medios sobre la calidad de las exportaciones peruanas y la necesidad de una mayor vigilancia en la cadena de producción agrícola para evitar la contaminación con metales pesados. Algunos países que importan este producto de Perú se pronunciaron al respecto:

-  **Chile:** El **Ministerio de Salud (MINSAL)** emitió una alerta y han fortalecido la vigilancia del aguacate importado de Perú. Por su parte, el **Comité de Aguacates de Chile** destacó la **solidez y confiabilidad de la producción nacional**, resaltando su calidad y estricto cumplimiento de los protocolos fitosanitarios internacionales. Adicionalmente, el **Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) de Chile supervisa cada etapa del proceso productivo y de exportación**, garantizando que el aguacate nacional cumpla con los estándares más exigentes de inocuidad alimentaria. La entidad recordó que **la industria chilena nunca ha enfrentado hallazgos de este tipo en su fruta**, lo que confirma la robustez de sus procesos productivos y la confianza que ofrece a los consumidores.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

 **Bolivia:** El **Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG)** implementó de inmediato **varias acciones para proteger a la población boliviana**, entre ellas, la **emisión de un instructivo** para la **toma de medidas inmediatas**. Además, se **reforzó el control en todas las fronteras** en coordinación con el **Viceministerio de Lucha Contra el Contrabando**, para **evitar el ingreso** de cualquier **producto que no cumpla con los estándares de inocuidad**.

Ante esta situación **ProHass** emitió el **comunicado referido**, señalando que, en lo que va de la temporada, 14 contenedores (el **0.05%** del volumen total de aguacate que recibe Europa), **han sido observados** como parte de los procesos rutinarios de control, y por tanto, ese nivel es **estadísticamente insignificante** en comparación con el volumen exportado y que se encuentra dentro de los parámetros normales de una industria de talla mundial. Agregaron que este año **Perú** proyecta **exportar más de 30 mil contenedores de aguacate Hass a 69 países**, bajo **estrictos controles sanitarios y de calidad**, teniendo como **principal destino a la Unión Europea**.

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), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: *FreshFruitPortal.com* (21 de agosto de 2025). Redes sociales alborotadas por supuesta presencia de cadmio en aguacates peruanos. Recuperado de: https://www.freshfruitportal.com/news/2025/08/21/cadmium-peruvian-avocados/?utm_campaign=f374acaf6c&utm_source=mailchimp&utm_medium=email&utm_content=577916&utm_term=95a513cd1e

FreshFruitPortal.com (20 de agosto de 2025). Chile reafirma la seguridad y calidad de sus paltas tras alerta sanitaria en Europa. Recuperado de: https://www.portalfruticola.com/noticias/2025/08/20/paltas-chile-alerta/?utm_campaign=0e243e2c4f&utm_source=mailchimp&utm_medium=email&utm_content=602608&utm_term=616de4d191

Asociación de Productores y Exportadores de Aguacate Hass del Perú (ProHass) (19 de agosto de 2025). COMUNICADO. Recuperado de: <https://prohass.com.pe/>

The Clinic (19 de agosto de 2025). Alerta por paltas peruanas contaminadas: Minsal intensifica controles ante presencia de cadmio y por ahora descarta riesgo en lotes ingresados. Recuperado de: <https://www.theclinic.cl/2025/08/19/alerta-por-palta-peruanas-contaminadas-minsal-intensifica-controles-ante-presencia-de-cadmio-y-por-ahora-descarta-riesgo-en-lotes-ingresados/>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (8 de agosto de 2025). Notification 2025.6061 Cadmium in avocado Hass from Peru. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/782736>

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>