



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

27 de agosto de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Convención Internacional de Sanidad e Inocuidad Agropecuaria y Acuícola 2025 aborda estrategias de mejora en sanidad y bioseguridad.....2

Canadá: Retiro de pistaches y productos con pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.....3

Armenia: Evaluación de prevalencia de residuos del clorpirifos en jitomate y pepino y riesgos asociados con su consumo.....4

Internacional: La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura publica informe sobre inocuidad de alimentos producidos mediante agricultura de interior.5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Convención Internacional de Sanidad e Inocuidad Agropecuaria y Acuícola 2025 aborda estrategias de mejora en sanidad y bioseguridad.



El 20 de agosto de 2025, a través del portal *Punto Mx*, se informó que se está llevando a cabo en Mazatlán (Sinaloa) la **Convención Internacional de Sanidad e Inocuidad Agropecuaria y Acuícola (CONISIAPA 2025)**, con el objetivo de reunir a expertos, productores y autoridades de diversos países para abordar **estrategias de sanidad en los sectores agropecuario y acuícola mediante la actualización y difusión de conocimientos.**

El comunicado precisa que dicha convención se realiza del **26 al 28 de agosto del presente** y es organizada por el Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Sinaloa (CESAVESIN), el Centro Estatal de Fomento y Protección Pecuaria (CEFPP/SINALOA) y el Comité Estatal de Sanidad Acuícola de Sinaloa (CESASIN), en coordinación con la Secretaría de Agricultura y Ganadería y la Secretaría de Pesca y Acuicultura (ambas del Gobierno del Estado de Sinaloa), así como la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).

Se espera una asistencia mayor a 1,500 personas y se desarrollarán **conferencias magistrales, talleres especializados y mesas de diálogo** que aborden temas críticos en sanidad **agropecuaria y acuícola**, tales como:

- ✓ **Simposio Internacional Manejo Fitosanitario de Hortalizas 2025.** Organizado por CESAVESIN.
- ✓ **Primera Reunión Nacional 2025 de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera.** Organizado por SENASICA y CEFPP/SINALOA.
- ✓ **Primer Congreso de Sanidad e Inocuidad Acuícola 2025.** Organizado por CESASIN.
- ✓ **Sala de Transferencia de Innovaciones y Tecnologías.**

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

Referencias: *Punto Mx* (26 de agosto de 2025). Lo más top de la sanidad e inocuidad en Simposio Internacional Conisiapa 2025. Recuperado de: <https://punto.mx/2025/08/26/lo-mas-top-de-la-sanidad-e-inocuidad-en-simposio-internacional-conisiapa-2025/>

Convención Internacional de Sanidad e Inocuidad Agropecuaria y Acuícola (CONISIAPA 2025) (Agosto 2025). CONISIAPA 2025. Recuperado de: <https://osiap.org.mx/senasica/sites/default/files/Presentacio%CC%81n%20CONISIAPA%202025.pdf>

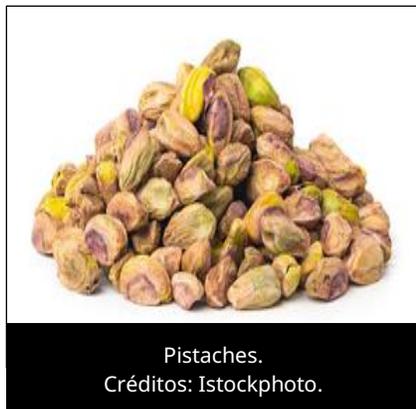
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de pistaches y productos con pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 23 y el 26 de agosto de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado **pistaches de la marca Habibi**, así como **productos con pistaches**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de Ontario y Quebec y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistaches en grano marca “Habibi”**; en presentación de 10 kg; con Código Universal de Producto (UPC): 70847446000626; con código de lote 47.25IR41y fecha de consumo preferente: febrero de 2027.
- ⚠ **Diversos productos que contienen pistaches sin marca**; en múltiples presentaciones; vendidos entre el 23 de abril y el 15 de julio de 2025 a través de diversas tiendas minoristas ubicadas en la provincia de Ontario y en línea.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir estos productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos.

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 microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (23 de agosto de 2025). Habibi brand Pistachio Kernel recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/habibi-brand-pistachio-kernel-recalled-due-salmonella-3>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (26 de agosto de 2025). Various pistachio-containing products recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/various-pistachio-containing-products-recalled-due-salmonella-0#tablefield-node-77923-field-affected-products-0>

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



Armenia: Evaluación de prevalencia de residuos del clorpirifos en jitomate y pepino y riesgos asociados con su consumo.

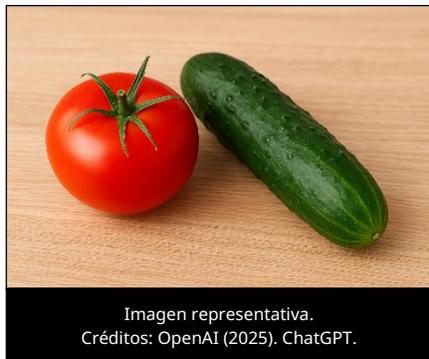


Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 19 de agosto de 2025, investigadores del Centro de Estudios Ecológicos y de la Noosfera (NASRA) de Armenia, evaluaron la prevalencia de los residuos del **insecticida** organofosforado **clorpirifos (CPF)** en **jitomate y pepino** de origen local, así como **los riesgos asociados con su consumo**.

Como parte del programa nacional de monitoreo de residuos de plaguicidas, las muestras se recolectaron en diferentes regiones del país y se analizaron mediante cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas (GC-MS/MS). Se utilizaron dos bases de datos para la evaluación de la exposición dietética y el riesgo crónico se evaluó utilizando el Margen de Exposición (MOE), mientras que el riesgo agudo se evaluó utilizando el Cociente de Peligro (HQ) y el Índice de Peligro (HI). Entre los principales hallazgos destacan:

- Se detectaron **residuos de CPF** en el **15% de las muestras de jitomate** y en el **28.6% de pepino**, con un **contenido medio de 0.003 mg/kg**. Los niveles actuales **no representan un riesgo significativo para la salud de la población adulta general**.
- La evaluación dietética, basada en datos de consumo de 1,329 residentes, mostró márgenes de exposición (MOE > 300 y > 1000) y cocientes de peligro (HQ y HI < 1) dentro de los límites seguros. Sin embargo, **en grupos de alto consumo de estas verduras**, los valores de riesgo sugieren que el **CPF puede contribuir de forma notable a la exposición acumulada**.
- El estudio, pionero en Armenia, proporciona evidencia científica para **establecer límites máximos de residuos (LMR) específicos en hortalizas y fortalecer los programas de monitoreo**. También resalta la necesidad de **considerar a poblaciones vulnerables** (niños y embarazadas) y de **ampliar la investigación hacia otros vegetales**.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Beglaryan, M., Kareyan, T., Khachatryan, M., Harutyunyan, B., & Pipoyan, D. (2025). Deterministic and Probabilistic Risk Assessment of Chlorpyrifos Residues via Consumption of Tomato and Cucumber in Armenia. *Foods*, 14(16), 2871. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/foods14162871>

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



Internacional: La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura publica informe sobre inocuidad de alimentos producidos mediante agricultura de interior.



El 27 de agosto de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicó un informe global que **revisa los riesgos microbiológicos, controles y consideraciones regulatorias de la agricultura de interior o de ambiente controlado (CEA)**, enfocándose en cultivos como microvegetales, hojas tiernas y verduras de hoja verde maduras.

Entre los principales aspectos del informe destacan:

- 🔍 Aunque la agricultura de interior puede eliminar algunas rutas de contaminación propias de la agricultura convencional, **los peligros microbianos siguen siendo significativos**, especialmente relacionados con **semillas, sustratos, agua y sistemas a base de agua de alta humedad**. Se destacan **estrategias de control** personalizadas, como **desinfección de semillas, pruebas de agua, manejo de sustratos y fertilizantes, y promoción de microflora beneficiosa**.
- 🔍 Los **riesgos químicos**, aunque menos documentados, también se consideran, **especialmente la contaminación ambiental y de equipos**.
- 🔍 El informe subraya que la diversidad de sistemas CEA dificulta la generalización de riesgos y la formulación de regulaciones universales. Para superar esto, se recomienda la **evaluación integral de riesgos, consultas de expertos globales y el uso de inteligencia artificial para modelado predictivo**.
- 🔍 Entre las prioridades de investigación futura se incluyen: **fuentes de contaminación en semillas, prevalencia de patógenos humanos en insumos, comportamiento de patógenos en CEA, estrategias de intervención pre y poscosecha, técnicas de reducción de patógenos poscosecha y fortalecimiento de la cultura de inocuidad alimentaria**.

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 incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (27 de agosto de 2025). FAO Report Characterizes Indoor Farming Food Safety Considerations. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10649-fao-report-characterizes-indoor-farming-food-safety-considerations>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Warriner, K., Hasani, M., Warriner, L., Farber, J., Takeuchi, M. (2025). Recuperado de: <https://doi.org/10.4060/cd6554en>

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>