



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 diciembre 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: Retiro de camarones congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.....3

Canadá: Retiro de mezcla de frutos secos por su posible contaminación con *Salmonella* spp.4

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.



Imagen representativa.
Créditos: Portal Frutícola.

El 19 de diciembre 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) las siguientes:

- Q **Arturo López Quevedo**, por detección de **isocicloseram** en **brócoli** originario del municipio de **San Luis de la Paz, Guanajuato** (fecha de publicación: 19/12/2025).
- Q **Pedro Filemón Rendón Buenrostro**, por detección de **isocicloseram** en **brócoli** originario del municipio de **San Luis de la Paz, Guanajuato** (fecha de publicación: 19/12/2025).
- Q **Natur Agui S. de R.L. de C.V.**, por detección de **lambda cyhalotrina** en **fresa** originaria del municipio de **Abasolo, Guanajuato** (fecha de publicación: 19/12/2025).
- Q **José Benigno Osorio Oropeza**, por detección de **fipronil, profenofos y permetrina** en **chile de árbol y chile chilaca** originarios del municipio de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 19/12/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos están autorizados para su uso en los siguientes cultivos: isocicloseram, en brócoli; fipronil y permetrina, en chile. En contraste, los siguientes ingredientes activos no cuentan con autorización para los siguientes cultivos: lambda cyhalotrina en fresa; profenofos, en chile.

Las unidades de producción referidas no se encuentran 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 noviembre 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) (19 de diciembre 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: Retiro de camarones congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.



Productos retirados del mercado. Créditos: FDA.

El 19 de diciembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Direct Source Seafood LLC**. (de Bellevue, Washington) está retirando del mercado **83,800 bolsas de camarones crudos congelados** (importados de Indonesia) de las marcas **Market 32 y Waterfront Bistro**, 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. Los productos potencialmente afectados fueron:

- ⚠ **Camarones crudos congelados** de la marca **Market 32**; en bolsas transparentes de **1 lb**; con código UPC: 0 4173501358 3; con fechas de caducidad: 22, 23, 24, 26 o 27 de abril de 2027; distribuidos después del 11 de julio de 2025 a través de *Price Chopper* en los estados de Connecticut, Massachusetts, Nuevo Hampshire, Nueva York, Pensilvania y Vermont.
- ⚠ **Camarones crudos congelados** de la marca **Waterfront Bistro**; en bolsas transparentes de **2 lb**; con código UPC: 02113013224-9; con fechas de caducidad: 25 o 26 de abril de 2027; distribuidos a partir del 30 de junio de 2025 a través de *Jewel-Osco, Albertsons, Safeway, Lucky Supermarket* en los estados de Colorado, Iowa, Idaho, Illinois, Indiana, Montana, Dakota del Norte, Nevada, Oregon, Utah y Wyoming.

Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores no usar el producto, sino desecharlo. Hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con estos productos.

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) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (19 de diciembre de 2025). Direct Source Seafood LLC is Recalling Frozen Raw Shrimp Because Product May Have Become Contaminated with Cesium-137 (Cs-137). Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/direct-source-seafood-llc-recalling-frozen-raw-shrimp-because-product-may-have-become-contaminated>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (7 de octubre 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>

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 mezcla de frutos secos por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Frutos secos.
Créditos: Istockphoto.

El 19 de diciembre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó la empresa **Loblaw Companies Limited** (de Brampton, Ontario) está retirando del mercado **mezclas de frutos secos sin marca**, debido a su posible contaminación con ***Salmonella* spp.**

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en la provincia de **Ontario**, y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Mezcla de frutos secos de Arnie** sin marca en presentación **variable** (a granel); con código: PLU 57383; vendidos del 1 de noviembre al 2 de diciembre de 2025 en *Zehr Bayfield y Fortinos Highway 7 & Brisbale* (de Brampton, Ontario).
- ⚠ **Mezcla Sweet & Savory de Arnie** sin marca en presentación **variable**; con código: PLU 71450; vendidos del 1 de noviembre al 2 de diciembre de 2025 en *Fortinos Major Mackenzie* (de Vaughan, Ontario).

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) (19 de diciembre de 2025). Arnie's All Ntrl Raw Mx Nuts and Arnie's Sweet & Savoury Mix recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/arnie-s-all-ntrl-raw-mx-nuts-and-arnie-s-sweet-savoury-mix-recalled-due-salmonella?utm_source=gc-notify&utm_medium=email&utm_content=en&utm_campaign=hc-sc-rsa-22-23

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>