



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



**27 de enero de 2025**

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: Científicos identifican plaguicidas altamente peligrosos en frutas y verduras del sureste del país. ....	2
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. ....	3
Ecuador: Investigación vincula consumo de leche cruda con prevalencia de <i>Escherichia coli</i> O157:H7. ....	4
Unión Europea: Comisión Europea publica modificaciones regulatorias sobre el control de <i>Listeria monocytogenes</i> . ....	5

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## México: Científicos identifican plaguicidas altamente peligrosos en frutas y verduras del sureste del país.



El 24 de enero de 2025, investigadores del Instituto Politécnico Nacional (IPN), y el Centro de Investigación, Asistencia en Tecnología y Diseño del estado de Jalisco (CIATEJ) A.C., publicaron un estudio que identificó plaguicidas altamente peligrosos (HHP) en frutas y verduras de Hopelchén (Campeche).

El estudio realizado evaluó residuos de plaguicidas en 25 muestras de frutas y verduras, utilizando métodos avanzados de análisis (QuEChERS, GC-MS/MS y LC-MS). De los 156 plaguicidas examinados, se detectaron 25, entre los que destacaron el tebuconazol, el clorantraniliprol, el imidacloprid y el carbendazim como los más frecuentes.

Se destaca que cerca del 20% de los plaguicidas identificados calificaron como HHP según la OMS/FAO, mientras que el 60% cumplían con criterios más amplios establecidos por la Red de Acción en Plaguicidas (PAN Internacional). Estos plaguicidas se asocian con efectos adversos graves, como carcinogenicidad, alteración endocrina y toxicidad reproductiva. Además, muchos presentaron alta toxicidad para las abejas y persistencia ambiental.

Finalmente, se señala que un 33% de las muestras analizadas excedieron los Límites Máximos de Residuos (LMRs) establecidos por la Unión Europea (UE), principalmente en papayas y pimientos morrones. Los resultados evidencian riesgos críticos para el ecosistema, la salud pública y las poblaciones de polinizadores en la región.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Magdaleno-Magniales *et al.* (24 de enero de 2025). Determination of highly hazardous pesticides in fruits and vegetables in the Maya region of southeast of Mexico. Recuperado de: <https://doi.org/10.1080/03601234.2025.2457262>

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 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: Portal Frutícola

El 24 de enero 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:

- **Mexicana S.A. de C.V.**, por detección de **procloraz** en **brócoli chino**, originario de **Culiacán, Sinaloa** (fecha de publicación: 24/01/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el procloraz no está autorizado para aplicarse en el cultivo que se señala.

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 diciembre de 2024.

Durante 2025, se han registrado 10 notificaciones sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

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.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (24 de enero 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)

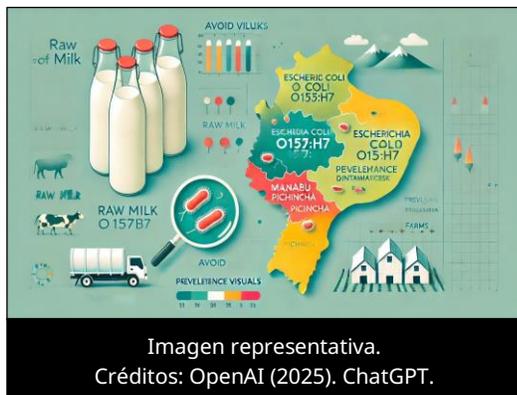
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## Ecuador: Investigación vincula consumo de leche cruda con prevalencia de *Escherichia coli* O157:H7.



El 27 de enero de 2025, investigadores de Ecuador, específicamente de la Universidad de las Américas (UDLA), la Universidad Central del Ecuador y la Universidad de las Américas publicaron un estudio que asocia el consumo de leche cruda con la prevalencia de *Escherichia coli* O157:H7 productora de toxina Shiga.

Como antecedente se destaca que, para la realización del estudio se analizaron 633 muestras de leche cruda de las provincias Pichincha y Manabí (de Ecuador). Adicionalmente, las muestras se enriquecieron con caldo BHI (infusión cerebro corazón) y luego se utilizaron medios de cultivo específicos para aislar *E. coli* O157:H7, derivando en los siguientes hallazgos:

1. Se determinó que el nuevo ensayo qPCR utilizado demostró ser más rápido, sensible y específico que los métodos convencionales.
2. Se detectó una alta prevalencia del patógeno, con una presencia del 63% en el total de muestras analizadas (n = 401).
3. En la provincia de Manabí, el 72.8% de las muestras resultaron positivas (n = 225/309) a *E. coli* O157:H7, mientras que en la provincia de Pichincha el 54.3% de las muestras (n = 179/324) lo fueron.
4. Se identificó mayor presencia de *E. coli* O157:H7 en granjas pequeñas y con temperaturas elevadas (que favorecen la proliferación del patógeno).
5. Derivado de lo anterior, la investigación evidencia los riesgos asociados con la contaminación microbiológica de *E. coli* O157:H7 en la leche cruda, señalando deficiencias en la regulación de prácticas agrícolas y resaltando la necesidad de un seguimiento periódico de la contaminación bacteriana utilizando métodos actualizados.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Loor-Giler, A. *et al.* (27 de enero de 2025). *Escherichia coli* O157:H7, a Common Contaminant of Raw Milk from Ecuador: Isolation and Molecular Identification. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/3/410>

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

## Unión Europea: Comisión Europea publica modificaciones regulatorias sobre el control de *Listeria monocytogenes*.

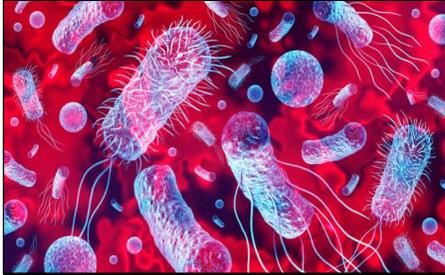


Imagen representativa.  
Imagen de uso libre.

El 24 de enero de 2025, a través del portal *The Food Tech* se dio a conocer que la Comisión Europea (CE) publicó modificaciones del Reglamento (UE) 2024/2895 de la CE, en materia de los criterios microbiológicos para *Listeria monocytogenes* en alimentos, de conformidad con el Reglamento (CE) n.o 2073/2005.

Como antecedente se refiere que, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) reportó en su último informe sobre zoonosis, que el número de casos de listeriosis en seres humanos, fue un 15.9 % superior en 2022 (en comparación con 2021) y que el número de muertes por brotes causados por *L. monocytogenes* en ese mismo año, representó una de las cifras más altas durante los últimos diez años. Por lo anterior, se revisaron los criterios para *L. monocytogenes* en la Unión Europea (UE).

Las principales modificaciones fueron las siguientes: 1) Con la nueva regulación, el criterio de "no detectado en 25 g" se extiende a toda la vida útil del producto en aquellos casos donde el operador no pueda demostrar, de manera satisfactoria para la autoridad competente, que el nivel de *L. monocytogenes* permanecerá por debajo de 100 ufc/g. 2) Refuerzo en la evidencia para cumplir con el límite de 100 ufc/g: Para aplicar este límite, los operadores deben presentar pruebas contundentes (p.ej. estudios de vida útil, ensayos de desafío y la implementación de límites intermedios en el proceso de producción) que garanticen que el producto no superará este nivel durante toda su vida útil. 3) Se precisa que, dicho Reglamento será aplicable a partir del 1 de julio de 2026.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: *The Food Tech* (24 de enero de 2025). La industria alimentaria se prepara para nuevas normas sobre el control de *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://thefoodtech.com/normatividad-y-certificaciones/la-industria-alimentaria-se-prepara-para-nuevas-normas-sobre-el-control-de-listeria-monocytogenes/>

Web oficial de la Unión Europea (21 de noviembre de 2024). Commission Regulation (EU) 2024/2895 of 20 November 2024 amending Regulation (EC) No 2073/2005 as regards *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/2895/oj>

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>