



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



30 de enero de 2025

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Morelos fomenta buenas prácticas agrícolas, pecuarias, acuícolas y pesqueras.	2
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.	3
EUA: Braga Fresh Foods LLC. retira del mercado brócoli, por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
Italia: Estudio evalúa riesgos asociados con el consumo de productos acuícolas contaminados con metales tóxicos.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Morelos fomenta buenas prácticas agrícolas, pecuarias, acuícolas y pesqueras.



Entrega de certificados en buenas prácticas pecuarias, acuícolas y agrícolas.
Créditos: Gobierno del Estado de Morelos

El 29 de enero de 2025, a través del portal de la Coordinación General de Comunicación Social del Gobierno del Estado de Morelos, y diversos medios de comunicación, se dio a conocer que la gobernadora de la entidad entregó 140 certificados en buenas prácticas agrícolas, pecuarias, acuícolas y pesqueras.

En el evento, realizado en Yautepec, Morelos, participaron autoridades locales, legisladores, representantes de la Sader y líderes de organizaciones productivas del estado. Durante la ceremonia, se destacó el papel fundamental de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Sedagro) en la implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, supervisados por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). Este trabajo coordinado ha permitido minimizar eficazmente la presencia de agentes físicos, químicos y microbiológicos en los alimentos, garantizando su inocuidad.

Entre los productos certificados se incluyen el aguacate exportado a Medio Oriente, el higo enviado a Canadá y Estados Unidos, hierbas aromáticas comercializadas en Europa y EE.UU., nopal-verdura destinado a EE.UU., y la miel exportada a Arabia Saudita, además de peces de ornato, en los cuales Morelos ocupa el primer lugar nacional.

Finalmente, se señaló que para 2025 se prevé la puesta en marcha de nuevos programas orientados a fortalecer la producción agropecuaria y la seguridad alimentaria, beneficiando a productores locales en los sectores agrícola, ganadero y pesquero. Estas acciones buscan incrementar la competitividad de los productos de Morelos y garantizar la salud de los consumidores a través de prácticas de sanidad e inocuidad.

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).

Referencias: *Coordinación General de Comunicación Social del Gobierno del Estado de Morelos* (29 de enero de 2025). En Morelos se producen alimentos de calidad, seguros e inocuos: Margarita González Saravia. Recuperado de: <https://www.morelos.gob.mx/ultimas-noticias/en-morelos-se-producen-alimentos-de-calidad-seguros-e-inocuos-margarita-gonzalez-saravia>

Diario de Morelos (30 de enero de 2025). Morelos produce alimentos de calidad: Margarita González Saravia. Recuperado de: <https://www.diariodemorelos.com/noticias/morelos-produce-alimentos-de-calidad-margarita-gonz-lez-saravia>

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 29 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:

- **Alida Estefanía González Dueñas**, por detección de **carbendazim** en **lima**, originaria de **Tecomán, Colima** (fecha de publicación: 29/01/2025).
- **Iraís Rodríguez Amado**, por detección de **lambda cyhalotrina** en **cebollín**, originario de **Alcaldía Iztapalapa, CDMX** (fecha de publicación: 29/01/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señalan: carbendazim, en lima; y lambda cyhalotrina en cebollín.

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 31 de diciembre de 2024. Durante 2025, se han registrado 12 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) (29 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

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: Braga Fresh Foods LLC. retira del mercado brócoli, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Créditos:
Kroger.

El 29 de enero de 2025, a través del Portal *eFood Alert* se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Braga Fresh Foods LLC. (de Salinas, California), está retirando del mercado 78 bolsas de brócoli (procedente de México), debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se destaca que el retiro derivó de la detección de *L. monocytogenes* en pruebas aleatorias realizadas por el Departamento de Salud y Humanos de

Texas, en productos de una tienda del estado.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: Floretes de brócoli en bolsas de 12 oz, marca "Simple Truth Organic", con código BFFS295A21 13:31, Código UPC 11110 61240 y Fecha de caducidad 08/11/2024. Estos fueron distribuidos en el estado de Texas (Dallas y Houston).

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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

eFood Alert (28 de enero de 2025). Recalls and Alerts: January 28–29, 2025. Recuperado de: <https://efoodalert.com/2025/01/29/recalls-and-alerts-january-28-29-2025/>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (27 de enero de 2025). Búsqueda de información sobre retiros del mercado de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=95989>

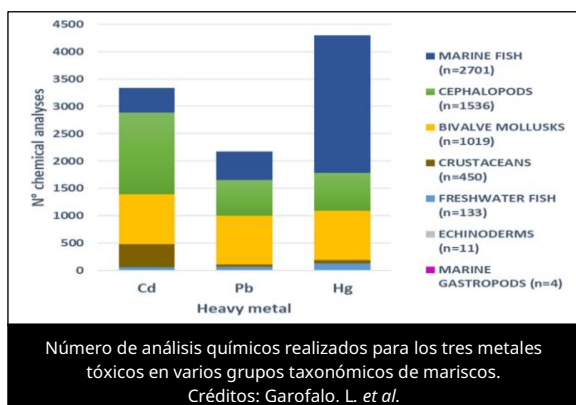
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: Estudio evalúa riesgos asociados con el consumo de productos acuícolas contaminados con metales tóxicos.



El 30 de enero de 2025, investigadores del Instituto Experimental Zooprofiláctico del Lacio y Toscana (IZSLT - de Roma, Italia), publicaron una investigación que evalúa los riesgos asociados con el consumo de productos acuícolas contaminados con cadmio (Cd), plomo (Pb) y mercurio (Hg), regulados por el Reglamento (UE) 2023/915 de la Unión Europea (UE).

Para la realización del estudio, se analizaron 5,854 muestras de mariscos recolectadas entre 2014 y 2023, provenientes de inspecciones en Puestos de Control Fronterizo (BCP), Oficinas de Salud Marítima, Aérea y Fronteriza (USMAF), Oficinas Veterinarias (UVAC) y otros controles de la Unión Europea. Además, se llevaron a cabo 4,300 análisis de Hg, 3,338 de Cd y 2,171 de Pb utilizando técnicas avanzadas como la espectrometría de masas con plasma acoplado inductivamente (ICP-MS) y la espectrometría de absorción atómica de vapor frío (CVAAS), obteniendo los siguientes hallazgos:

1. Del total de muestras analizadas, 142 muestras (2.43%) resultaron no conformes (n.c.) con los LMRs.
2. Contaminación por cadmio (Cd): Detectada principalmente en cefalópodos (n = 17), especialmente en calamares.
3. Contaminación por mercurio (Hg): Detectada en peces marinos (n = 118), con mayores excedencias en pez espada (11.30%), tiburones (6.48%) y atún (3.11%). La exposición semanal al mercurio a través del consumo de pez espada generó preocupaciones, especialmente en personas vulnerables.
4. Contaminación por plomo (Pb): Solo se detectó una muestra no conforme en un bivalvo.
5. El estudio subraya la necesidad de monitorear especies marinas específicas para reducir los riesgos de exposición a metales pesados y proteger la salud pública.

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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencias: Garofalo, L. *et al.* (30 de enero de 2025). Monitoring of Cadmium, Lead, and Mercury Levels in Seafood Products: A Ten-Year Analysis. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/3/451>

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>