



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

24 de febrero de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

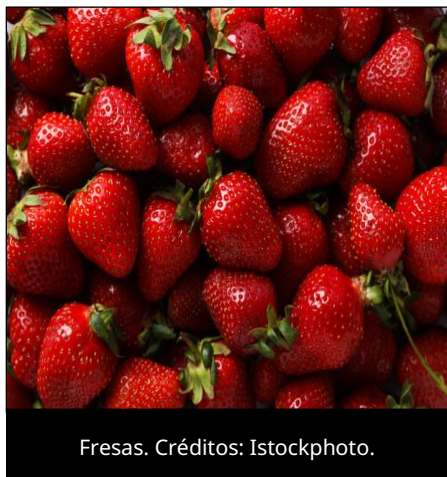
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-08, sobre retención de alimentos por detección de residuos de plaguicidas.....	2
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	3
Unión Europea: Comisión Europea publicó la “Visión para la Agricultura y la Alimentación”.....	4
Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del oxatiapiprolin.....	5

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-08, sobre retención de alimentos por detección de residuos de plaguicidas.



Fresas. Créditos: Istockphoto.

El 21 de febrero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-08, sobre retención de fresa, por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, y de conformidad con el capítulo 9 del Manual de Procedimientos Regulatorios (RPM) de la FDA, se incluyó en la Lista Roja (empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico) a:

- **Eagle Ice Fruit, S.A. de C.V.**, por detección de **propargite** en **fresa** (*Fragaria vesca L.*) originaria del municipio **Jacona de Plancarte, Michoacán** (fecha de publicación: 21/02/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el plaguicida agrícola referido se encuentra dentro del catálogo de productos registrados para uso agrícola en México.

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, actualizado al 31 de diciembre de 2024.

Durante 2025, esta es la primera notificación registrada sobre retención de alimentos por detección de residuos de plaguicidas.

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), 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 Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) (21 de febrero de 2025). Import Alert 99-08. Detention without Physical Examination of Processed Human and Animal Foods for Pesticides. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_259.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_259.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.**



Cultivo de papaya. Créditos: Istockphoto.

El 21 de febrero 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:

- **Conire Produce, S.A. de C.V.**, por detección de *Salmonella* spp. en **papaya** originaria del municipio **Colima, Colima** (fecha de publicación: 31/01/2025).

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 diciembre de 2024.

Durante 2025, se han registrado 2 notificaciones sobre sobre retención (sin examen físico) de papaya originaria de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 de febrero 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](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



**Unión Europea: Comisión Europea publicó la “Visión para la Agricultura y la Alimentación”.**



El 21 de febrero de 2025, a través del portal *Food Safety Magazine* se dio a conocer que la Comisión Europea (CE) publicó el documento “Visión para la Agricultura y la Alimentación”, el cual guiará el trabajo de la Comisión hasta 2040 en materia de regulación de plaguicidas.

Como antecedente se menciona que, a fin de garantizar que la legislación en materia de seguridad alimentaria se aplique correctamente, se creará un grupo de trabajo específico, el cual recabará los conocimientos especializados entre los Estados Miembros y la CE.

En este sentido, entre los aspectos que contempla la Visión mencionada, se encuentran los siguientes:

- 1) Fortalecer significativamente los controles de importación, refiriendo que, un elemento “no negociable” de la política de importación de la Unión Europea (UE) es la seguridad de los alimentos y los piensos.
- 2) Hacer cumplir más estrictamente las normas de producción para los productos importados, especialmente en relación con las normas sobre plaguicidas y bienestar animal. Para lo cual establecerá un principio que prohíba la entrada a la UE de productos que introduzcan plaguicidas peligrosos y prohibidos, con una evaluación en 2025 sobre su impacto competitivo.
- 3) Acelerar el acceso a bioplaguicidas mediante la implementación de una propuesta que facilitará su autorización. Además, se presentará una Estrategia de Resiliencia Hídrica para optimizar el uso del agua, reducir su contaminación y abordar los desafíos de la sobreexplotación de recursos hídricos.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos (SRRC) de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *Food Safety Magazine* (21 de febrero de 2025). European Commission Wants to Stop Agri-Food Imports That Do Not Meet EU Production Standards. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10153-european-commission-wants-to-stop-agri-food-imports-that-do-not-meet-eu-production-standards>

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: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del oxatiapiprolin.



Imagen representativa de un campo con cultivos de coles. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 21 de febrero de 2025, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó un informe de evaluación referente a la solicitud de Syngenta Crop Protection AG para modificar los Límites Máximos de Residuos (LMRs) del fungicida oxatiapiprolin en cultivos como coles de Bruselas, col rizada, berros, hierbas y flores comestibles (excluyendo albahaca y ciertas flores), de conformidad con el Reglamento (CE) n.o 396/2005.

El informe señala que, se realizaron análisis de la presencia de residuos de plaguicidas en los cultivos evaluados. Además, se analizó si el uso previsto de coles rizadas para la alimentación del ganado afectaría a los residuos de oxatiapiprolin en los alimentos de origen animal, así como la transferencia de residuos de dicho plaguicida desde el néctar floral de los cultivos primarios y de rotación a la miel.

La EFSA concluyó que los residuos de oxatiapiprolin en estos cultivos, según las prácticas agrícolas propuestas, no representan un riesgo a largo plazo para la salud de los consumidores. Asimismo, se determinó que la posible transferencia de residuos a la miel desde cultivos melíferos está cubierta por los LMRs existentes para la miel. Se destaca que se dispone de métodos analíticos adecuados para controlar los residuos de oxatiapiprolin en matrices vegetales y en miel, con un límite de cuantificación validado de 0.01 mg/kg.

Finalmente, la EFSA concluyó que los usos propuestos de oxatiapiprolin en los cultivos considerados y los residuos previstos en la miel, no darán lugar a una exposición de los consumidores que supere el valor toxicológico de referencia.

Cabe señalar que, en México el oxatiapiprolin forma parte del Catálogo de plaguicidas aprobados por COFEPRIS para su uso en cultivos agrícolas. Adicionalmente, 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: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (21 de febrero de 2025). Modification of the existing maximum residue levels for oxathiapiprolin in various crops. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2025.9273>

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>