



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

10 de julio de 2025



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: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....3

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.4

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos aprueba uso de salmón cultivado en laboratorio para consumo humano.5

Bélgica: Evaluación del impacto de los microplásticos en la transmisión, virulencia y RAM de *Campylobacter* spp. en la cadena alimentaria.6

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 9 de julio 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) la siguiente:

🔍 **Calavo de México, S.A. de C.V.**, por detección de **imazalil** en **aguacate** originario de **Uruapan, Michoacán** (fecha de publicación: 09/07/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) el imazalil no está autorizado para su uso en el cultivo de aguacate.

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 Aguacate** del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 30 de junio de 2025, por lo cual, será sujeta a inspección para valorar las posibles causas de la presencia del insumo fitosanitario.

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) (9 de julio 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: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: Portal Frutícola.

El 9 de julio 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) la siguiente:

🔍 **Raymundo Solís Juárez**, por detección de **clorpirifos**, **permetrina**, **cipermetrina**, **monocrotofos** y **diazinón** en **tuna amarilla** originaria de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 09/07/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el clorpirifos está autorizado para aplicarse en el cultivo de tuna. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en este cultivo: permetrina, cipermetrina, monocrotofos y diazinón.

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 30 de junio 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) (9 de julio 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: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 9 de julio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, 8 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (5) se desglosa en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- 🔪 Brote de **Salmonella Anatum**, vinculado a un **producto aún no identificado** (09/07/2025): El número de casos registrados de personas enfermas es de 10.
- 🔪 Brote de **virus de la hepatitis A**, vinculado a un **producto aún no identificado** (07/05/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 5.

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- 🔪 Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a **huevo** (23/04/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está completa. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 134, reportándose 38 personas hospitalizadas y 1 fallecimiento, en 10 estados de EUA.
- 🔪 Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/04/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 34.
- 🔪 Brote de **E. coli O145:H28**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/05/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 11.

La lista de 2025 integra 10 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo y 8 productos aún no identificados. 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.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de julio de 2025). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

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>



EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos aprueba uso de salmón cultivado en laboratorio para consumo humano.

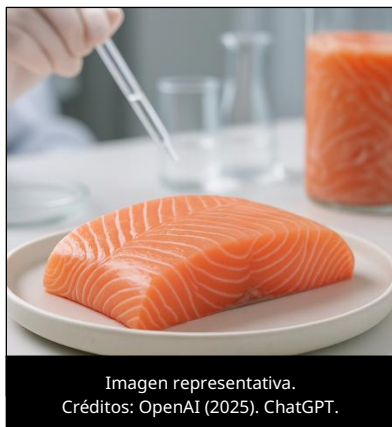


Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 9 de julio de 2025, a través del portal *Food Safety News*, se informó que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) ha aprobado por primera vez el uso de un producto acuícola cultivado en laboratorio: el salmón coho (*Oncorhynchus kisutch*) para consumo humano. Este avance representa un hito en el desarrollo de alimentos cultivados y en la innovación en seguridad alimentaria.

Se precisa que el producto consiste en **material celular cosechado** de *Oncorhynchus kisutch* cultivado a partir de **líneas celulares mesenquimales** obtenidas de tejido muscular y conectivo, y para su evaluación, la FDA consideró **líneas celulares, proceso de producción, sustancias utilizadas y el material cosechado**. Asimismo, el proceso de evaluación incluyó protocolos rigurosos como **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Buenas Prácticas de Manufactura Vigentes (cGMP), monitoreo ambiental, análisis toxicológicos y microbiológicos**, y controles postcosecha como **procesamiento térmico**.

Entre las principales conclusiones de la evaluación destacan: 1) No se detectaron patógenos como *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Campylobacter* spp. ni *Clostridium botulinum*; 2) Se mantuvieron niveles muy bajos o indetectables de metales pesados (arsénico, mercurio, plomo y cadmio); 3) El salmón cultivado tiene un perfil nutricional similar al salmón convencional, con presencia de **omega 3 y 6**, aunque con menor contenido de grasa y proteínas; 4) El producto final es **sin piel, sin espinas ni vísceras**, lo que disminuye el riesgo de contaminación cruzada y mejora la seguridad alimentaria; 5) El salmón cultivado en laboratorio es **tan seguro como otros alimentos comparables y no presenta riesgos de adulteración**.

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).

Referencias: *Food Safety News* (9 de julio de 2025). In a first for fish, feds give thumbs up for lab-grown salmon. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/07/in-a-first-for-fish-feds-give-thumbs-up-for-lab-grown-salmon/>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (28 de mayo de 2025). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: <https://www.fda.gov/media/186752/download>

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

Bélgica: Evaluación del impacto de los microplásticos en la transmisión, virulencia y RAM de *Campylobacter* spp. en la cadena alimentaria.



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

El 10 de julio de 2025, investigadores de la Universidad de Gante (Bélgica) publicaron una revisión que evalúa el impacto de los microplásticos (MP) en la transmisión, virulencia y resistencia a los antimicrobianos (RAM) de *Campylobacter* spp. en los alimentos, particularmente en aves de corral.

Entre los principales hallazgos de la revisión destacan:

- ✍ Los microplásticos representan una amenaza creciente para la **inocuidad alimentaria**, ya que actúan como **vectores físicos para *Campylobacter* spp.**, aumentando su persistencia, virulencia y resistencia a antimicrobianos (RAM). ***C. jejuni*** es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por alimentos, con alta incidencia en aves de corral.
- ✍ La formación de biopelículas sobre MP puede inducir una **mayor expresión de genes de virulencia**. La exposición a contaminantes asociados a MP (antibióticos, metales) puede **modular la patogenicidad**.
- ✍ Los MP pueden adsorber y liberar antibióticos, generar **presión selectiva**; favorecer la **transferencia horizontal de genes** (HGT) en biopelículas e incrementar la **resistencia antimicrobiana** (se requieren dosis más altas para eliminar biopelículas).
- ✍ *Campylobacter* spp. se adhiere más fácilmente a MP ya colonizados por otras especies (como *Escherichia coli* o *Pseudomonas aeruginosa*), facilitando su persistencia en la cadena avícola.
- ✍ La presencia de MP facilita que *Campylobacter* sobreviva durante el **procesamiento avícola**, en **ambientes refrigerados** y en utensilios domésticos (tablas de cortar, envases), lo que **aumenta el riesgo de contaminación cruzada** y de enfermedades humanas.
- ✍ Es fundamental adoptar un enfoque integral que incluya **monitoreo ambiental, investigación interdisciplinaria, educación pública y mejores prácticas** industriales.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Ortega-Sanz, I., & Rajkovic, A. (10 de julio de 2025). Microplastics-Assisted *Campylobacter* Persistence, Virulence, and Antimicrobial Resistance in the Food Chain: An Overview. *Foods*, 14(14), 2432. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/foods14142432>

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>