



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

11 de julio de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Producción, sanidad y soberanía alimentaria marcan la agenda del Congreso Internacional de la Carne 2025.....2

EUA: Fin de brote multiestatal de *Salmonella* Enteritidis vinculado con huevo.3

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.4

EUA: Retiro de hongos negros secos en rodajas por su posible contaminación con *Salmonella* spp.5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Producción, sanidad y soberanía alimentaria marcan la agenda del Congreso Internacional de la Carne 2025.



El 10 de julio de 2025, a través del portal *Porcicultura.com*, se informó que en el marco del **Congreso Internacional de la Carne 2025**, organizado por la Asociación Mexicana de Productores de Carne (AMEG), autoridades y representantes de la industria delinearon estrategias para fortalecer la producción cárnica nacional, la bioseguridad y el estatus sanitario del país, reafirmando el compromiso del sector con la **soberanía alimentaria, la sanidad y la competitividad global**.

Se destaca que el evento contó con la presencia del Dr. Julio Antonio Berdegué Sacristán, Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA). Durante el evento, se reportó un incremento del **2.3 % en la producción de proteína animal en 2024**, sumando 8.18 millones de toneladas. La AMEG reiteró su respaldo a las **campañas del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)** contra enfermedades que representan una amenaza para el estatus sanitario del país.

Los **ejes temáticos** del congreso giraron en torno a **producción y sanidad animal, sustentabilidad ambiental, sucesión generacional y empoderamiento, e inteligencia artificial**. Especialistas compartieron avances para reducir el impacto ambiental y mejorar la trazabilidad. Asimismo, más de 100 empresas exhibieron **innovaciones en maquinaria, genética, nutrición animal, procesamiento, empaque y conservación de carne**. Finalmente, el congreso concluyó con un llamado a la **unidad del sector**, el impulso a la **inocuidad alimentaria** y la **innovación tecnológica** como ejes clave para el futuro de la carne mexicana.

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).

Referencias: *Porcicultura.com* (10 de julio de 2025). Producción, sanidad y soberanía alimentaria marcan la agenda del Congreso Internacional de la Carne 2025. Recuperado de: <https://www.porcicultura.com/destacado/produccion-sanidad-y-soberania-alimentaria-marcan-la-agenda-del-congreso-internacional-de-la-carne-2025>

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: Fin de brote multiestatal de *Salmonella* Enteritidis vinculado con huevo.



El 10 de julio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) notificaron el fin de un brote multiestatal de *Salmonella* Enteritidis, vinculado con huevos marrones de gallinas no enjauladas (cage-free) y huevos marrones orgánicos, suministrados por August Egg Company (de Hilmar, California).

Como antecedente, se informa que los casos de enfermedad fueron reportados entre el 24 de febrero y el 17 de mayo de 2025. De los 30 casos con información disponible, 27 refirieron haber estado expuestos a huevos o a platillos que los contenían. Tras un análisis de secuenciación del genoma completo (WGS), la FDA identificó como la fuente de este brote a los huevos marrones de gallinas no enjauladas (cage-free) y los huevos marrones orgánicos, suministrados por August Egg Company.

Derivado de lo anterior, el 6 de junio pasado, la empresa inició el retiro del mercado de 1,700,000 docenas de estos productos, identificables con múltiples nombres de marcas, códigos de planta P-6562 o CA5330, y fechas julianas entre 32 y 126 (correspondientes a lotes producidos entre el 1 de febrero y el 5 de mayo de 2025). Estos productos fueron distribuidos en nueve estados de EUA.

Los comunicados precisan que, a la fecha, se han reportado 134 casos de infecciones por el patógeno referido, de los cuales 38 han requerido hospitalización y se ha registrado 1 fallecimiento. Los casos se han notificado en diez estados de EUA: Arizona, California, Colorado, Kansas, Kentucky, Nebraska, Nueva Jersey, Nevada, Utah y Washington.

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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de julio de 2025). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Eggs (June 2025). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-eggs-june-2025>

Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) (10 de julio de 2025). *Salmonella* Outbreak Linked to Eggs. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-06-25/index.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 10 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:

🔍 **Isabel Hernández Ramírez**, por detección de **monocrotofos** en **tuna roja y tuna verde** originarias de **Palmar de Bravo, Puebla** (fecha de publicación: 10/07/2025).

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

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) (10 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: Retiro de hongos negros secos en rodajas por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FDA / OpenAI (2025). ChatGPT.

El 9 de julio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó que la empresa **Natureen International Inc.**, con sede en **Walnut, California**, inició el retiro del mercado de **244 bolsas de hongos negros secos en rodajas** debido a una posible contaminación con ***Salmonella* spp.**

Como antecedente, se señala que la medida fue tomada tras la detección de la bacteria patógena por parte del Departamento de Salud Pública de California.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- △ Hongo negro seco en rodajas, en bolsas de plástico transparente de 2.5 oz, marca Wei-Chuan, con Lote #XJ17, con fecha de caducidad 17/04/2026. Estos productos fueron distribuidos por la sucursal de Wei-Chuan (en Chicago) a tiendas minoristas y supermercados en los estados de: Illinois, Indiana, Iowa, Kansas, Kentucky, Michigan, Minnesota, Missouri, Nebraska, Ohio y Wisconsin.

Hasta la fecha no se han reportado enfermedades relacionadas con este producto. Adicionalmente, se insta a la población a no consumir estos productos, sino desecharlos.

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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de julio de 2025). Natureen International Inc. Recalls Wei-Chuan Dried Black Fungus Slice (2.5oz) Because of Possible Health Risk. Recuperado de: https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/natureen-international-inc-recalls-wei-chuan-dried-black-fungus-slice-25oz-because-possible-health?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>