



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

14 de julio de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp. - Lista Verde.....3

EUA: Retiro de champiñones en rodajas por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.4

EUA: Retiro de hongos enoki por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.....5

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 11 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) a la

siguiente:

🔍 **Pamasur S.P.R. de R.L. de C.V.**, por detección de **ciproconazol** en **berenjena** originaria de **Temozón, Yucatán** (fecha de publicación: 11/07/2025).

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

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) (11 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 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp. – Lista Verde.



Cultivo de melón.
Créditos: Istockphoto.

El 11 de julio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 22-01, sobre la retención (sin examen físico) de melón originario de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Verde** (empresas y sus productos que son excluidos de la retención sin examen físico) a la siguiente:

🔍 **Campo Santa María**, por control de *Salmonella* spp. en **melón chino** originario del municipio de **Hermosillo, Sonora** (fecha de publicación: 11/07/2025).

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 Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el cultivo de melón**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 30 de junio de 2025.

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, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (11 de julio de 2025). Import Alert 22-01. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.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 champiñones en rodajas por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



El 11 de julio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Wiet Peeters Farm Products Limited (de Ontario, Canadá) está retirando del mercado champiñones en rodajas de las marcas Peeters y Aunt Mid's, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se informa que la medida fue tomada luego de que la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) detectara la presencia de la bacteria patógena en paquetes de 227 g de champiñones frescos en rodajas. Los demás productos incluidos en el retiro fueron elaborados en la misma línea de producción que dichos champiñones.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en los estados de Michigan y Ohio (de EUA), y tienen los siguientes datos:

- △ Champiñones en rodajas de la marca Aunt Mid's; en paquetes de plástico azul de 227 g; con Código Universal de Producto (UPC) 0 33383 676005 en la parte superior; con fecha de consumo preferente antes del 04/07/2025 en el lateral.
- △ Cremini en rodajas de la marca Peeters; en paquetes de plástico negro presentación de 227 g; con Código Universal de Producto (UPC) 0 68414 96960 3 en la parte superior; con fecha de consumo preferente antes del 04/07/2025 en el lateral.
- △ Champiñones en rodajas finas de la marca Peeters; en caja de cartón de 10 lb.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino devolverlos al punto de compra o 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.

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (11 de julio de 2025). Wiet Peeters Farm Products Limited RECALLS "Aunt Mid's Fresh Sliced Mushrooms, Peeters Mushroom Farm Cremini Sliced and Peeters Mushroom Farm Thick Slice Mushroom " Because of Possible *Listeria Monocytogenes* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/wiet-peeters-farm-products-limited-recalls-aunt-mids-fresh-sliced-mushrooms-peeters-mushroom-farm?permalink=69DBEDC4670F1682AEEDCCF22F5B8AEC8F0BCC453FA289F9D88D915E6C4645A>

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 enoki por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



El 13 de julio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa LLK Trading Inc. (de Linden, Nueva Jersey) está retirando del mercado hongos enoki, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se informa que la medida fue tomada luego de que la FDA detectara durante pruebas de rutina la presencia de la bacteria patógena en una muestra de este producto.

Los productos potencialmente afectados fueron distribuidos por Bally Produce Corp. (con sede en Maspeth, Nueva York) y comercializados por Datang Supermarket Inc. en los estados de Michigan y Ohio. A continuación, se detallan sus características:

△ Hongos enoki; en paquetes de plástico (transparente/azul) de 200 g.

Hasta el momento, no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de este producto. Su comercialización ha sido suspendida mientras la FDA y la empresa continúan con la investigación para determinar el origen de la contaminación.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino devolverlos al punto de compra o 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.

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (13 de julio de 2025). LLK Trading Inc. Recalls "Needle Mushrooms" Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/llk-trading-inc-recalls-needle-mushrooms-because-possible-health-risk>

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>