



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

15 de julio de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Gobierno Federal y CIMMYT reafirman compromiso conjunto para transformar los sistemas agroalimentarios.....	2
EUA: Retiro de arándanos orgánicos congelados por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
EUA: Retiro de productos de frutas y verduras por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
EUA: El Departamento de Agricultura de Pensilvania emite alerta sobre leche cruda, por su posible contaminación con <i>Escherichia coli</i>	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Gobierno Federal y CIMMYT reafirman compromiso conjunto para transformar los sistemas agroalimentarios.



El 12 de julio de 2025, a través del portal *Investigación y Desarrollo*, se informó que el Gobierno de México y el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) reafirmaron su compromiso de colaboración para transformar los sistemas agroalimentarios mediante ciencia, innovación y desarrollo de capacidades. Durante una visita institucional, los titulares de la Secretaría de Agricultura y de Ciencia,

Humanidades, Tecnología e Innovación (SECHITI) conocieron avances en conservación genética, mejoramiento de cultivos, nutrición y sostenibilidad agrícola.

Durante el encuentro, se subrayó que una de las prioridades del Gobierno de México es la producción y mejoramiento de semillas de maíz y frijol. En este contexto, el CIMMYT presentó su estrategia al 2030, enfocada en el mejoramiento genético de maíz y trigo, el uso de bancos de germoplasma y la operación de plataformas de investigación en 13 regiones del país, centradas en prácticas sostenibles como la agricultura regenerativa, el manejo del suelo, el uso eficiente del agua y la diversificación de cultivos.

Las autoridades reconocieron el valor de estas acciones, especialmente aquellas dirigidas a productores de pequeña y mediana escala, destacando la necesidad de adaptar las tecnologías a los contextos locales. También se resaltó la biofortificación y la conservación de la biodiversidad como elementos clave para mejorar la nutrición y fortalecer la resiliencia frente al cambio climático.

Además, se destacaron colaboraciones con instituciones como el Centro Nacional de Recursos Genéticos del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), el Centro de Investigación en Ciencias de Información Geoespacial (CentroGeo), el Centro de Investigación Científica de Yucatán (CICY) y la Universidad Nacional Rosario Castellanos (UNRC), así como la expansión del modelo de hubs de innovación hacia Centroamérica.

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).

Referencias: *Investigación y Desarrollo* (12 de julio de 2025). México y CIMMYT reafirman compromiso conjunto para transformar los sistemas agroalimentarios. Recuperado de: <https://invdes.com.mx/politica-cyt-i/mexico-y-cimmyt-reafirman-compromiso-conjunto-para-transformar-los-sistemas-agroalimentarios/>

Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) (8 de julio de 2025). Gobierno de México y CIMMYT reafirman compromiso conjunto para transformar los sistemas agroalimentarios. Recuperado de: <https://www.cimmyt.org/es/noticias/gobierno-de-mexico-y-cimmyt-reafirman-compromiso-conjunto-para-transformar-los-sistemas-agroalimentarios/>

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 arándanos orgánicos congelados 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 Seal The Seasons Inc., con sede en Durham, Carolina del Norte, está retirando del mercado arándanos orgánicos congelados debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se informa que el retiro se originó a partir de una notificación del proveedor de Seal The Seasons Inc., en la que se advirtió sobre la posible contaminación del producto con dicha bacteria.

Los productos potencialmente afectados fueron distribuidos en los estados de Georgia, Carolina del Norte y Nueva York. No obstante, ninguno de ellos llegó al mercado minorista. A continuación, se detallan sus características:

- △ 208 cajas (1,248 bolsas) de arándanos orgánicos congelados en presentación de 32 oz (907 gramos); con Códigos Universales de Producto (UPC) 8 50476 00647 1 (en Carolina del Norte) y 8 50037 94831 (en Nueva Jersey); Número de retiro H-0271-2025.

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.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de julio de 2025). Aviso de retiro del mercado de la FDA (ID 97081). Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=97081>

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 productos de frutas y verduras 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 And Go Concepts LLC, que opera bajo el nombre "Salad And Go" (de Coppell, Texas), está retirando del mercado diversos productos de frutas y verduras en distintas presentaciones, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en los estados de Arizona y Nevada, y presentan las siguientes características:

- ⚠ 1 caja de col rallada; en bolsa de polietileno y caja de cartón de 14 libras; con Códigos de información 2514111 y 2514111B; Número de retiro H-0262-2025.
- ⚠ 8 cajas (80 bolsas) de cebolla roja cortada en cubitos; en bolsa de polietileno y caja de cartón de 18 libras; Códigos de información 2514111, 2514111B, 2514211, 2514211B y 2514311; Número de retiro H-0263-2025.
- ⚠ 8 cajas (10 bolsas) de pepino en rodajas; en bolsa de polietileno y caja de cartón de 16 libras; con Códigos de información 2514111 y 2514311; Número de retiro H-0264-2025.
- ⚠ 31 cajas (220 bolsas) de pimiento morrón en bolsa de polietileno y caja de cartón de 17.5 libras; con Códigos de información 2514111, 2514111B y 2514311; Número de retiro H-0265-2025.
- ⚠ 16 cajas (195 bolsas) de zanahoria triturada; en bolsa de polietileno y caja de cartón de 18 libras; Códigos de información 2514111 y 2514311; Número de retiro H-0266-2025.
- ⚠ 141 cajas (565 bolsas) de tomate cherry en bolsa de polietileno y caja de cartón de 2.5 libras; Códigos de información 2514111, 2514111B y 2514211; Número de retiro H-0267-2025.

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.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (11 de julio de 2025). Enforcement Report. Event ID 97011. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=97011>

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>

