



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

29 de julio de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Irlanda: Retiro de espinacas y hojas mixtas por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	2
EUA: USDA elimina requisito ambiental para autorizar semillas genéticamente modificadas.....	3
Uruguay: MGAP implementa programa de control para cultivos libres de organismos genéticamente modificados.....	4
Moldavia: Detectan proliferación de <i>Escherichia coli</i> en alimentos expuestos a altas temperaturas.	5



Irlanda: Retiro de espinacas y hojas mixtas por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FSA

El 28 de julio de 2025, a través del portal oficial de la Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (FSA), se informó que la empresa McCormack Family Farms retiró del mercado varias presentaciones de espinacas y hojas mixtas, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Se señala que los productos afectados fueron distribuidos en Irlanda del Norte y abarcan múltiples lotes con fechas de consumo preferente entre el 25 y el 30 de julio de 2025.

Los productos potencialmente afectados presentan las siguientes características: espinacas baby de la marca McCormack Family Farms en envases de 100 g, 200 g y 500 g, con códigos de lote JC199, JC200, JC202 y JC203;

hojas mixtas de 75 g, con código de lote JC202; mezcla Energizante Super de 100 g, con código de lote JC203; y espinacas irlandesas de 250 g, con los mismos códigos de lote mencionados.

Finalmente, se recomienda a los consumidores no ingerir los productos mencionados, devolverlos al punto de compra y seguir las indicaciones publicadas en los avisos colocados en los puntos de venta.

Cabe señalar que, en México, se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que contemplan la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (FSA) (28 de julio de 2025). McCormack Family Farms recalls Spinach and Mixed Leaves products because of contamination with *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-37-2025>

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>



EUA: USDA elimina requisito ambiental para autorizar semillas genéticamente modificadas.



Imagen representativa.
Créditos: Istockphoto.

El 29 de julio de 2025, a través del portal *AgNews*, se informó que el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (APHIS-USDA) anunció que ya no aplicará la Ley Nacional de Política Ambiental (NEPA) en el proceso de aprobación de semillas genéticamente modificadas que obtienen la categoría de "artículos no regulados".

Como antecedente, se refiere que el APHIS solía realizar revisiones ambientales conforme a la NEPA

al momento de otorgar dicha categoría, con el objetivo de evaluar los posibles impactos ambientales derivados de la liberación de semillas transgénicas. No obstante, a raíz de un fallo reciente de la Corte Suprema de los Estados Unidos, se estableció que las agencias federales no están obligadas a realizar análisis bajo la NEPA cuando no cuentan con autoridad legal para considerar los impactos ambientales en su proceso de toma de decisiones. En este sentido, el APHIS considera inapropiado continuar realizando revisiones ambientales conforme a la NEPA en estos casos.

Finalmente, se señala que esta medida podría tener efectos significativos en el sector agrícola, al agilizar los procesos regulatorios y facilitar la comercialización de nuevas variedades de semillas genéticamente modificadas.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias:

AgNews (29 de julio de 2025). El USDA ya no realizará un estudio ambiental nacional al aprobar semillas transgénicas. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---54761.htm>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>



Uruguay: MGAP implementa programa de control para cultivos libres de organismos genéticamente modificados.



Imagen representativa.
Créditos: Istockphoto.

El 28 de julio de 2025, el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) presentó oficialmente el Programa de Control en Cultivos No Genéticamente Modificados (PCC), cuyo objetivo principal es reforzar las garantías de bioseguridad y preservar el estatus de cultivos libres de organismos genéticamente modificados (OGM) en Uruguay.

De acuerdo con el comunicado, el PCC es una herramienta desarrollada por la Dirección General de Bioseguridad e Inocuidad Alimentaria (DIGEBIA)

del MGAP. Esta iniciativa se fundamenta en un marco normativo consolidado y establece un conjunto de medidas de vigilancia, prevención y control orientadas a evitar el ingreso, la dispersión o la mezcla no autorizada de materiales genéticamente modificados en la producción nacional. Actualmente, el programa abarca los cultivos de alfalfa, arroz, canola y trigo, considerados no genéticamente modificados en el país, pero con variedades transgénicas autorizadas en otros mercados.

Finalmente, se subraya que el PCC tiene como propósito garantizar la integridad genética de estos cultivos, fortalecer el sistema nacional de bioseguridad y responder a los requisitos de mercados que exigen productos libres de transgénicos.

Cabe señalar que en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados, que regula a nivel nacional e internacional y fomenta la prevención de riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias:

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) (28 de julio de 2025). Programa de Control en Cultivos No Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.gub.uy/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/politicas-y-gestion/programa-control-cultivos-geneticamente-modificados>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>



Moldavia: Detectan proliferación de *Escherichia coli* en alimentos expuestos a altas temperaturas.



El 29 de julio de 2025, la Agencia Nacional de Seguridad Alimentaria (ANSA) de Moldavia informó sobre un experimento destinado a evaluar el impacto de las altas temperaturas en alimentos percederos, en el cual se detectó la presencia de la bacteria *Escherichia coli*.

La investigación fue realizada en colaboración con el Laboratorio de Análisis de Alimentos del Centro Nacional de Sanidad Animal, Vegetal e Inocuidad de los Alimentos, en respuesta al incremento del consumo de alimentos al aire libre durante el

verano y al riesgo sanitario asociado con su exposición prolongada al calor.

Durante el experimento, productos como embutidos cocidos, queso, yogur, huevos cocidos y ensalada con mayonesa fueron almacenados a temperaturas entre 23 °C y 35 °C durante 48 horas. Los resultados mostraron una rápida proliferación de microorganismos, en especial *E. coli*, levaduras y mohos. La ensalada con mayonesa presentó contaminación bacteriana en solo cuatro horas; los huevos cocidos y el yogur mostraron signos de deterioro microbiológico desde el primer día; y aunque el queso no presentó alteraciones visibles, los análisis revelaron la presencia de hongos potencialmente peligrosos para la salud.

La ANSA advirtió que el almacenamiento inadecuado de alimentos percederos en condiciones de calor representa un riesgo sanitario, e instó a mantener temperaturas adecuadas y extremar precauciones durante el verano para prevenir intoxicaciones, especialmente por bacterias como *E. coli* y mohos productores de toxinas.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de inocuidad agrícola mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Agencia Nacional de Seguridad Alimentaria (ANSA) (25 de julio de 2025). ANSA a realizat un experiment cu expunerea produselor alimentare perisabile la temperaturi caniculare. Chiar din primele ore unele produse devin un potențial risc pentru sănătatea consumatorilor. Recuperado de: <https://www.ansa.gov.md/media/comunicate-de-presa/ansa-realizat-un-experiment-cu-expunerea-produselor-alimentare-perisabile>

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>