



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

30 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
Francia: Retiro de carne molida por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Reino Unido: Retiro de espinacas y proteína de huevo por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	4
Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de fenazaquina en frutas y hortalizas.	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 29 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:

- 🔍 **Terra Nova Limes S. de R.L. de C.V.**, por detección de **dimetoato** en **lima (cítricos)** originarias de **Huimanguillo, Tabasco** (fecha de publicación: 29/07/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el **dimetoato** no está autorizado para aplicarse en el cultivo de lima; sin embargo, está autorizado en el cultivo de otros cítricos como limón, naranja y toronja.

La unidad de producción referida 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), para el **cultivo de limón**, 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) (29 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>



Francia: Retiro de carne molida por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado.
Créditos: *Rappel Conso*, 2025.

El 30 de julio de 2025, a través del portal *Rappel Conso*, se dio a conocer que, en Francia, se está retirando del mercado filete de carne molida cruda por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Steak haché de bœuf cru”, con números de lote 699311 y 699308, y se comercializaron en la sucursal bi1 de Veigy-Foncenex, Francia, entre los días 11 y 17 de julio de 2025.

Cabe señalar que, en México, se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y el procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: *Rappel Conso* (30 de julio de 2025). Steak haché de bœuf cru. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/19116/Interne>

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>



Reino Unido: Retiro de espinacas y proteína de huevo por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Presentación del producto retirado.
Créditos: FSA.

El 29 de julio de 2025, la Agencia de Normas Alimentarias (FSA) informó que la empresa *Waitrose & Partners* está retirando del mercado los recipientes de espinacas con proteína de huevo, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp.

El producto potencialmente afectado tiene los siguientes datos en la etiqueta: "*Waitrose & Partners, Egg & Spinach Protein Pot*", en envases de

90 gramos, con fechas de caducidad del 31 de julio y 1 de agosto de 2025.

Estos productos se comercializaron a través de sucursales locales de *Waitrose & Partners* en el Reino Unido.

Finalmente, se insta a los consumidores que hayan adquirido el producto mencionado a no consumirlo. En su lugar, deberán devolverlo a la tienda donde fue comprado, a fin de obtener un reembolso.

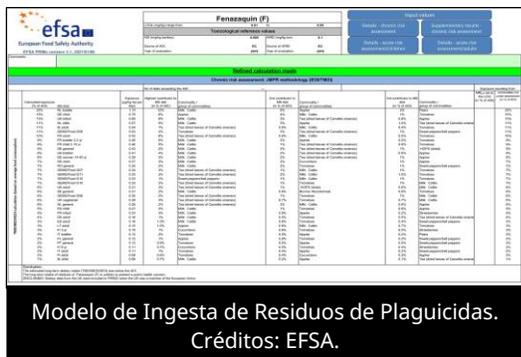
Cabe señalar que, en México, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), los cuales incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Agencia de Normas Alimentarias (Food Standards Agency - FSA) (29 de julio de 2025). Waitrose recalls Waitrose and Partners Egg and Spinach Protein Pot because of possible contamination with Salmonella. Recuperado de: <https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-prin-38-2025>

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>

Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de fenazaquina en frutas y hortalizas.



Modelo de Ingesta de Residuos de Plaguicidas.
Créditos: EFSA.

El 30 de julio de 2025, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados relativos a la evaluación de modificación de los límites máximos de residuos (LMR) vigentes para la fenazaquina en frutas y hortalizas, conforme al artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 396/2005.

Como antecedente, se indica que el 7 de julio de 2023, la empresa *Gowan Crop Protection Limited* presentó ante la autoridad nacional competente de Italia una solicitud para modificar los LMR existentes para la sustancia activa fenazaquina en fresas, pimientos dulces (morrón), tomates y berenjenas. En relación con dicha solicitud, la EFSA concluyó lo siguiente:

- Los datos presentados en apoyo de esta solicitud fueron suficientes para proponer nuevos LMR para fresas, tomates, berenjenas y pimientos.
- La EFSA aprobó los siguientes LMR para las frutas y hortalizas evaluadas: 0,3 mg/kg para fresas; 0,4 mg/kg para pimientos dulces/morrones; 0,2 mg/kg para tomates y berenjenas. En particular, el LMR para fresas se redujo de 0,4 a 0,3 mg/kg.
- La EFSA concluyó que los usos propuestos de fenazaquina en los cultivos evaluados no generarán una exposición de los consumidores que supere los valores toxicológicos de referencia, por lo que es poco probable que representen un riesgo para la salud pública.
- La evaluación del riesgo a largo plazo para el consumidor de fenazaquina se considerará indicativa, a la espera de la evaluación de algunas incertidumbres derivadas de la falta de datos, detectadas en la revisión de los LMR para cultivos distintos de los evaluados en este caso.

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), incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (30 de julio de 2025). Modification of the existing maximum residue levels for fenazaquin in strawberries, sweet peppers, tomatoes and aubergines. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2025.9604>

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>