



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

4 de junio 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: Alerta por detección de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 en productos de carne molida de res.	3
EUA: Detectan parásitos en peces de agua dulce del sur de California con riesgo para la salud humana.	4
Brasil: Producción de proteínas lácteas mediante microorganismos genéticamente modificados.	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 2 de junio 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 incluyeron en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- **José Ramiro Pérez Velda**, por detección de **propargite** en **limón persa** originario de **Cuitláhuac, Veracruz** (fecha de publicación: 02/06/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el propargite está autorizado para aplicarse en los cultivos de limonero.

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 abril 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) (2 de junio 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: Alerta por detección de *Escherichia coli* O157:H7 en productos de carne molida de res.



El 3 de junio de 2025, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), emitió una alerta de salud pública relacionada con productos de carne molida de res, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O157:H7.

Como antecedente, se destaca que la alerta se originó luego de que un establecimiento notificara al FSIS que uno de sus productos de carne molida dio positivo a *E. coli* O157:H7. Dado que los productos ya no se encuentran disponibles para la venta, únicamente se emitió la presente alerta y no un retiro del mercado.

Los productos potencialmente afectados presentan las siguientes características: "ORGANIC GROUND BEEF, 85% LEAN, 15% FAT" en paquetes de 1 lb empacados al vacío; marca Organic Rancher; con fechas de elaboración entre el 22 y el 23 de mayo de 2025; con número de establecimiento "EST. 4027"; con fechas de consumo antes del 19 y 20 de mayo de 2025. Estos productos fueron distribuidos en los estados de Connecticut, Georgia, Illinois y Maryland, así como mediante las tiendas minoristas Whole Foods Market a nivel nacional.

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

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), incluyendo la atención a microbiológicos.

Referencias Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) (3 de junio de 2025) FSIS Issues Public Health Alert for Ground Beef Products Due to Possible *E. Coli* O157:H7 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-ground-beef-products-due-possible-e--coli-o157h7-1>

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: Detectan parásitos en peces de agua dulce del sur de California con riesgo para la salud humana.



Imagen representativa. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 3 de junio de 2025, a través del portal *Al Día* y otros medios de comunicación, se dio a conocer que la Universidad de California (EUA) publicó un estudio que alerta sobre la presencia de parásitos invasivos en peces de agua dulce en el sur del estado de California.

La investigación reveló que más del 90% de los ejemplares recolectados en cinco sitios de pesca recreativa del condado de San Diego estaban infectados con tremátodos capaces de causar afecciones en humanos, incluyendo problemas gastrointestinales, pérdida de peso y, en casos graves, eventos cardiovasculares.

Se precisa que, mediante el análisis de 84 peces de siete especies diferentes, los científicos detectaron dos especies invasoras: *Haplorchis pumilio* (en el 93% de los peces) y *Centrocestus formosanus* (en el 91% de los peces). Estos parásitos, originarios del sudeste asiático, llegaron al país a través de un caracol exótico (*Melanoides tuberculata*), hospedador primario de los gusanos. Este caracol ha sido identificado en al menos 17 estados de EUA y en Puerto Rico, con amplia presencia en cuerpos de agua del estado de California.

El ciclo de vida de estos parásitos implica tres hospedadores: el caracol, el pez y un vertebrado de sangre caliente (como los humanos), siendo este último infectado al consumir pescado contaminado sin cocción ni congelación previa. Aunque no se han documentado casos humanos en EUA, los investigadores señalan que podrían estar subdiagnosticados debido a la falta de vigilancia médica específica y a que no es una enfermedad de notificación obligatoria.

Como medida preventiva, los autores del estudio recomiendan cocinar bien el pescado o congelarlo durante al menos una semana antes de su consumo crudo. Además, sugieren incorporar estas infecciones parasitarias en los listados oficiales de enfermedades notificables a nivel estatal y federal, con el fin de fortalecer los sistemas de vigilancia epidemiológica y protección sanitaria.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *Al Día* (3 de junio de 2025). Alerta Sanitaria: Por Peces Infectados en California. Recuperado de: <https://aldianews.com/es/wellness/investigacion/peces-infectados-peligrosos>

Mundo Deportivo (3 de junio de 2025). California en alerta por peces infectados con un peligroso parásito que amenaza la salud de las personas. Recuperado de: <https://www.mundodeportivo.com/us/actualidad/20250603/724036/california-alerta-peces-infectados-peligroso-parasito-amenaza-salud-personas.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>

Brasil: Producción de proteínas lácteas mediante microorganismos genéticamente modificados.



El 2 de junio de 2025, a través del portal *Food News Latam*, se dio a conocer que una *startup* brasileña ha logrado avances significativos en el desarrollo de proteínas lácteas como la caseína y la beta-lactoglobulina, sin recurrir a la ganadería convencional, mediante el uso de fermentación de precisión con microorganismos genéticamente modificados.

Los microorganismos se cultivan en biorreactores bajo condiciones estériles y controladas, eliminando así el sufrimiento animal y reduciendo notablemente el impacto ambiental de la industria láctea. Esta innovación disminuye el uso de agua, tierras agrícolas y emisiones de gases de efecto invernadero, y representa un avance en la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles.

Entre los beneficios destacados, se incluyen: 1) la obtención de proteínas lácteas esenciales para el sabor, textura y valor nutricional de la leche, sin necesidad de criar animales; 2) la ausencia de antibióticos y hormonas en el proceso, lo que reduce el riesgo de residuos químicos y la aparición de bacterias resistentes; 3) la personalización de ingredientes adaptados a intolerancias alimentarias y necesidades nutricionales específicas, promoviendo también la salud pública.

Finalmente, se señala que el desarrollo cuenta con el respaldo del Programa de Investigación Innovadora en Pequeñas Empresas (PIPE) de la Fundación de Apoyo a la Investigación del Estado de São Paulo (FAPESP). Como resultado, la empresa fue seleccionada para representar a Brasil en VivaTech 2025, una de las ferias tecnológicas más relevantes de Europa, celebrada del 11 al 14 de junio en París.

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

Referencias: *Food News Latam* (2 de junio de 2025). Biotechnología brasileña avanza en la producción de ingredientes lácteos sin vacas. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/75-brasil/16435-biotechnolog%C3%ADa-brasile%C3%B1a-avanza-en-la-producci%C3%B3n-de-ingredientes-l%C3%A1cteos-sin-vacas.html>

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>