



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

13 de marzo de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: Manejo responsable de desechos tóxicos en San Luis Río Colorado reduce riesgos ambientales y de salud. ....	2
EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. ....	3
EUA: Seguimiento a la alerta de importación 24-23 sobre retención de cilantro fresco originario de Puebla, México, por detección de <i>Cyclospora cayetanensis</i> . ....	5
EUA: Retiro de hongos enoki procedentes de Corea por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> . ....	6
Unión Europea: AEMA vincula aumento de las temperaturas con incremento de exposición a micotoxinas. ....	7

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## México: Manejo responsable de desechos tóxicos en San Luis Río Colorado reduce riesgos ambientales y de salud.



Imagen representativa del manejo responsable de desechos tóxicos en la agricultura. Créditos: OpenAI (2025).

El 12 de marzo de 2025, a través del portal *Meganoticias*, se dio a conocer que, en San Luis Río Colorado (Sonora), se gestionan anualmente más de 18,000 kilogramos de envases plásticos que contuvieron sustancias peligrosas, como herbicidas y plaguicidas utilizados en la agricultura local. Estos desechos se procesan en un centro de acopio administrado por el Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Sonora y operado por la Junta Local de Sanidad Vegetal de dicho municipio.

Se destaca que los empaques hortícolas deben cumplir con normas de inocuidad alimentaria, asegurando que no haya envases en áreas de cultivo o de empaque. Asimismo, los contenedores deben lavarse tres veces antes de su entrega al centro de acopio. Por otro lado, la Ley 276 de Sanidad Vegetal e Inocuidad Agrícola de Sonora prohíbe desechar o incinerar envases vacíos de plaguicidas en terrenos agrícolas, canales, caminos o carreteras, asegurando así una gestión adecuada de estos residuos.

La nota resalta que, entre 2021 y 2024, se registraron dos casos de intoxicación por plaguicidas en San Luis Río Colorado, ambos ocurridos en 2023. A nivel estatal, los casos en Sonora disminuyeron de 82 en 2021 a 32 en 2024, lo que representa una reducción del 61%.

Finalmente, se enfatiza la importancia de que los productores dispongan correctamente de los envases vacíos, evitando que queden en campos o drenajes. Además, la Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos clasifica estos envases como desechos peligrosos, reforzando la necesidad de su correcta disposición.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *Meganoticias* (12 de marzo de 2025). Evitan desorden en manejo de desechos tóxicos en el valle. Recuperado de: <https://www.meganoticias.mx/s-luis-r-colorado/noticia/evitan-desorden-en-manejo-de-desechos-toxicos-en-el-valle/603433>

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: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.**



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 13 de marzo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, 6 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (4), se desglosa en la lista siguiente:

### A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (13/03/2025): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 28.
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (05/03/2025): La FDA continúa con el rastreo y la recolección de muestras y ha iniciado la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 3.
- Brote de ***Salmonella Newport***, vinculado a un **producto aún no identificado** (20/02/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas incrementó de 31 a 33.
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/01/2025): La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 36.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

La lista de 2025 integra 4 brotes de ETAs, vinculados con: 4 productos aún no identificados.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (13 de marzo de 2025). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

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 24-23 sobre retención de cilantro fresco originario de Puebla, México, por detección de *Cyclospora cayetanensis*.**



Cultivo de cilantro.  
Créditos: Info Agrónomo 2024.

El 12 de marzo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 24-23, sobre la retención (sin examen físico) de cilantro fresco originario de Puebla, México, debido a su posible contaminación con *Cyclospora cayetanensis*.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Verde** (empresas y sus productos que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico):

- **Grupo Sanper Hortalizas S.P.R. DE R.L. de C.V.**, por detección de *Cyclospora cayetanensis* en **cilantro** originario del municipio de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 12/03/2025).

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 SRRC en el Cultivo de cilantro**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 28 de febrero de 2025.

Durante 2025, esta es la primera notificación sobre retención (sin examen físico) de cilantro fresco originario de Puebla, México, debido a su posible contaminación con *Cyclospora cayetanensis*.

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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de marzo de 2025). Import Alert 24-23: Detention without physical examination of fresh cilantro from the state of Puebla, Mexico. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_1148.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.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 hongos enoki procedentes de Corea por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Hongos enoki procedentes de Corea retirados del mercado. Créditos: FDA.

El 12 de marzo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa New Age International Inc. (de Brooklyn, Nueva York) está retirando del mercado hongos enoki procedentes de Corea, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente se destaca que, el retiro derivó después de que el Departamento de Agricultura de Virginia Occidental revelara la presencia de *L. Monocytogenes* en muestras del producto referido (de una tienda de ese estado).

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: “Enoki Mushrooms” en paquetes de plástico transparente de 200 g (7.05oz) impresos con tinta amarilla y verde, marca Daily Veggies, con Código UPC 8809159458890. Estos fueron distribuidos a través de tiendas mayoristas de Nueva York a todo el país.

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

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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de marzo de 2025). New Age International Recalls Daily Veggies Brand Enoki Mushroom Due to Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/new-age-international-recalls-daily-veggies-brand-enoki-mushroom-due-possible-health-risk>

Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN) (13 de marzo de 2025). Daily Veggies brand Enoki Mushrooms recalled after testing finds *Listeria* contamination. Recuperado de: [https://www.foodsafetynews.com/2025/03/daily-veggies-brand-enoki-mushrooms-recalled-after-testing-finds-listeria-contamination/#google\\_vign](https://www.foodsafetynews.com/2025/03/daily-veggies-brand-enoki-mushrooms-recalled-after-testing-finds-listeria-contamination/#google_vign)

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

**Unión Europea: AEMA vincula aumento de las temperaturas con incremento de exposición a micotoxinas.**



Imagen representativa del impacto del cambio climático en la seguridad alimentaria. Créditos: OpenAI (2025).

El 13 de marzo de 2025, a través del portal *Food Safety News*, se dio a conocer que, con base en un informe de la Agencia Europea de Medio Ambiente (AEMA), se ha identificado que el aumento de las temperaturas debido al cambio climático incrementa el riesgo de contaminación por micotoxinas en los cultivos, alimentos y piensos, representando un peligro para la salud pública.

Se señala que un estudio europeo de biomonitorización reveló que el 14% de la población adulta en seis países está expuesta al deoxinivalenol (DON) a niveles perjudiciales. Este

tipo de micotoxina es frecuente en cultivos como trigo, maíz y cebada, y persiste en los alimentos incluso después de ser lavados, cocinados o procesados.

En este sentido, la AEMA advirtió que un clima más cálido y húmedo favorece la proliferación de hongos productores de micotoxinas. La contaminación por aflatoxinas en maíz, por ejemplo, ha generado preocupaciones sobre la inocuidad alimentaria y el comercio internacional. Además, eventos climáticos extremos como sequías y lluvias torrenciales incrementan el estrés en los cultivos, haciéndolos más vulnerables a infecciones fúngicas y reduciendo los rendimientos agrícolas.

Finalmente, para reducir el impacto de las micotoxinas, la AEMA sugiere acciones como el mejoramiento genético de cultivos resistentes a hongos; buenas prácticas agrícolas, incluyendo la rotación de cultivos para minimizar la presencia de hongos; el uso de controles biológicos y modelos predictivos para prevenir la contaminación.

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 la atención a peligros químicos.

Referencias: *Food Safety News* (13 de marzo de 2025). EU agency says rising temperatures increase mycotoxin risk. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/03/eu-agency-says-rising-temperatures-increase-mycotoxin-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>