



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

31 de marzo de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: Promueven la calidad e inocuidad de la carne de cerdo de Yucatán en <i>Foodex Japón 2025</i> . .....	2
México: Congreso Latinoamericano de Inocuidad Alimentaria 2025 abordará los desafíos y las innovaciones más relevantes de la industria. ....	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> .....	4
EUA: Seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. – Lista Amarilla. ....	5
EUA: Retiro de productos de huevo líquido por su posible contaminación con hipoclorito de sodio. ....	6

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## México: Promueven la calidad e inocuidad de la carne de cerdo de Yucatán en Foodex Japón 2025.



Imagen de Inauguración del pabellón nacional en la 50ª edición de Foodex Japón. Créditos: Mexican Pork (2025).

El 31 de marzo de 2025, a través del portal *Diario de Yucatán*, se dio a conocer que la empresa agroalimentaria mexicana Kekén participó en la Feria Internacional de Alimentos y Bebidas *Foodex Japón 2025*, considerada la más importante del continente asiático en su categoría, donde promovió la calidad e inocuidad de la carne de cerdo yucateca.

Durante el evento, la empresa Kekén, reconocida productora de carne de cerdo con certificación Tipo Inspección Federal (TIF), encabezó la comitiva que representó a México dentro de su pabellón nacional,

instalado en el centro de exposiciones Tokyo Big Sight. Este evento internacional reunió a cerca de 4,000 expositores provenientes de 70 países y contó con la asistencia de más de 75,000 compradores especializados del sector alimentario.

Se señala que la participación de Kekén en este encuentro internacional permite abrir oportunidades comerciales en mercados exigentes, donde la inocuidad alimentaria es un requisito indispensable. La empresa resaltó que sus productos cumplen con las normas y certificaciones necesarias para garantizar la seguridad alimentaria, lo que ha facilitado su posicionamiento en Japón, un país que valora especialmente el control sanitario en alimentos importados.

Finalmente, se subrayó que los productos exportados se adaptan a las exigencias culturales y gastronómicas del mercado asiático, cumpliendo rigurosamente con las disposiciones sanitarias. Esto refuerza la confianza del consumidor internacional en la carne de cerdo mexicana.

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).

Referencias: *Diario de Yucatán* (31 de marzo de 2025). Kekén en Foodex Japón 2025: Promueven carne de cerdo yucateca en Feria Foodex. Recuperado de: <https://www.yucatan.com.mx/merida/2025/03/31/keken-en-foodex-japon-2025-promueven-carne-de-cerdo-yucateca-en-feria-foodex.html>

*Kekén* (27 de marzo de 2025). Carne de cerdo yucateca presente en el Foro Internacional de alimentos y bebidas. Recuperado de: <https://keken.com.mx/carne-de-cerdo-yucateca-presente-en-el-foro-internacional-de-alimentos-y-bebidas/>

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



## México: Congreso Latinoamericano de Inocuidad Alimentaria 2025 abordará los desafíos y las innovaciones más relevantes de la industria.



El 28 de marzo de 2025, a través del portal *EIN Presswire*, se dio a conocer que la Ciudad de México albergará del 20 al 22 de mayo de 2025, el *Food Safety Latam Summit 2025*, uno de los encuentros más relevantes en la región sobre inocuidad alimentaria y gestión integral de riesgos en la cadena de suministro.

El evento reunirá a 650 líderes de la industria alimentaria, entre ellos representantes de empresas procesadoras, autoridades sanitarias, organismos internacionales, especialistas en inocuidad y proveedores tecnológicos.

La agenda contempla 20 conferencias magistrales, 4 paneles de alto nivel y 12 talleres técnicos orientados al fortalecimiento de capacidades en temas estratégicos como: cultura de inocuidad, inteligencia artificial aplicada a la trazabilidad, manejo de crisis por brotes o alertas sanitarias, cumplimiento normativo internacional, sostenibilidad en la producción de alimentos y desarrollo de proveedores con enfoque preventivo.

Además, el programa destaca las participaciones de distinguidos especialistas que abordarán estos temas sensibles para la industria, ofreciendo perspectivas valiosas que ampliarán la visibilidad de los asistentes sobre los desafíos regionales y globales que enfrenta la cadena de alimentos.

Finalmente, se destaca que el encuentro representa una plataforma clave para el intercambio de experiencias, el análisis de tendencias regulatorias y la construcción de redes de colaboración público-privadas.

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).

Referencias: *EIN Presswire* (28 de marzo de 2025). *Food Safety Latam Summit 2025* en Ciudad de México: El encuentro más importante en su tipo en América Latina. Recuperado de: <https://www.einpresswire.com/article/798100963/food-safety-latam-summit-2025-en-ciudad-de-m-xico-el-encuentro-m-s-importante-en-su-tipo-en-am-rica-latina>

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 27 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):

- **Trudeau Farms Internacional, S.A. de C.V.**, por detección de *Cyclospora cayetanensis* en **cilantro** originario del municipio de **Los Reyes de Juárez, Puebla** (fecha de publicación: 27/03/2025).

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** ni 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, se han registrado 2 notificaciones 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) (27 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: Seguimiento a la alerta de importación 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp. – Lista Amarilla.**



Cultivo de melón.  
Créditos: Istockphoto.

El 27 de marzo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 22-01, sobre la retención (sin examen físico) de melón originario de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Amarilla** (empresas y sus productos que se encontraban en la Lista Roja y

han implementado acciones correctivas aceptadas por la FDA, pero la naturaleza de las observaciones puede justificar más exámenes y/o análisis adicionales) a:

- **Agropecuaria Malichita S. A. de C.V.**, por detección de *Salmonella* spp. en **melón** originario del municipio de **Guaymas, Sonora** (fecha de publicación: 27/03/2025).

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 Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el cultivo de melón**, 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 melón originario de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

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) (27 de marzo de 2025). Import Alert 22-01. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_67.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.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 productos de huevo líquido por su posible contaminación con hipoclorito de sodio.



El 28 de marzo de 2025, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) informó que Cargill Kitchen Solution (de Lake Odessa, Michigan), está retirando del mercado 212,268 libras de productos de huevo líquido debido a una posible contaminación con hipoclorito de sodio.

Como antecedente se refiere que, este retiro se llevó a cabo luego de que FSIS realizara una exhaustiva investigación y evaluación, determinando que el consumo de este producto no debería representar un

riesgo significativo para la salud, catalogando el retiro como Clase III.

Los productos potencialmente afectados están identificados con el número de establecimiento "G1804" impreso en el envase, y tiene los siguientes datos: 1) "Egg Baters: SUSTITUTO DE HUEVO LÍQUIDO ORIGINAL", con fecha de caducidad 10 de agosto de 2025; 2) "Egg Baters: SUSTITUTO DE HUEVO LÍQUIDO ORIGINAL SIN JAULA", con fecha de caducidad 09 de agosto de 2025; 3) "Bob Evans Better'n Eggs Made with Real Egg Whites", con fecha de caducidad 10 de agosto de 2025; y 4) "Egg Beaters CAGE-FREE ORIGINAL FROZEN EGG SUBSTITUTE" y "Egg Beaters NO ENJAULADAS ORIGINAL SUSTITUTO DE HUEVO CONGELADO", con fecha de caducidad 07 de marzo de 2026. Los productos están empaquetados en cajas de cartón de 32 onzas (2 libras) y fueron producidos entre el 12 y 13 de marzo de 2025. Estos productos fueron distribuidos en los estados de Ohio y Texas, Arizona, California, Colorado, Florida, Illinois e Iowa, con la posibilidad de que hayan sido distribuidos a nivel nacional.

Finalmente, se recomienda a los consumidores que hayan adquirido estos productos a no consumirlos, sino desecharlos o devolverlos al punto 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).

Referencias: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) (28 de marzo de 2025 Cargill Kitchen Solutions Recalls Liquid Egg Products Due to an Unapproved Substance. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/cargill-kitchen-solutions-recalls-liquid-egg-products-due-unapproved-substance>

Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN) (29 de marzo de 2025 Cargill recalls more than 100 tons of liquid egg products because of cleaning solution contamination. Recuperado de: <https://www.woodsafetynews.com/2025/03/cargill-recalls-more-than-100-tons-of-liquid-egg-products-because-of-cleaning-solution-contamination/>

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>