



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

6 de mayo de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de jitomate por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	2
Canadá: Retiro de coco rallado por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp....	3
China: Nuevas tecnologías mejoran la inocuidad de los alimentos a través de la detección de riesgos biológicos en productos agrícolas.....	4
Internacional: Foro de Seguridad Alimentaria de Viena 2025, analizará el potencial de la digitalización.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de jitomate por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 2 y 3 de mayo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) dio a conocer que se está retirando del mercado jitomate de las empresas Williams Farms Repack LLC. (de Lodge, Carolina del Sur) y Ray & Mascari Inc. (de Indianápolis, Indiana), por su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente, se destaca que, en el caso de Williams Farms Repack LLC. el retiro derivó de la notificación de su proveedor, Southeast Tomato Distributors, sobre la posible contaminación del jitomate suministrado. Por su parte, Ray & Mascari Inc. fue notificado por su proveedor,

Hanshaw & Capling Farms (de Immokalee, Florida), debido a la posible presencia de *Salmonella* spp. en sus instalaciones.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- Jitomate; marca "H&C Farms Label"; en las presentaciones: 5X6 25 lb, 6X6 26 lb, Combo de 25 lb, 4X4 / 2 capas, 4X5 / 2 capas, 60 unidades / 2 capas, 60 unidades / 18 lb, XL 18 lb y bandejas de 3 unidades (con Código UPC 0 33383 65504 8); con Códigos de Lote R4467 y R4470. Estos productos fueron distribuidos entre el 23/04/2025 y el 28/04/2025 mediante mayoristas en los estados de Georgia, Carolina del Norte y Carolina del Sur.
- Jitomate; marca "Ray & Mascari Inc."; en cajas de cartón con 12 contenedores de plástico de concha de almeja, cada uno con 4 unidades (20 onzas); con Código UPC 7 96553 20062 1 y Lotes # RM250424 15250B y RM250427 15250B. Estos productos fueron distribuidos a través de las tiendas "Gordon Food Service Store" en los estados de Illinois, Indiana, Kentucky, Michigan, Missouri, Mississippi, Nueva York, Ohio, Pensilvania, Tennessee y Wisconsin.

Hasta la fecha, no ha habido informes de enfermedades o eventos adversos atribuidos al producto. 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 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) (2 de mayo de 2025). Williams Farms Repack LLC Recalls Tomatoes Due to Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/williams-farms-repack-llc-recalls-tomatoes-due-possible-salmonella-contamination>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de mayo de 2025). Ray & Mascari Inc. Recalls 4 Count Vine Ripe Tomatoes Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ray-mascari-inc-recalls-4-count-vine-ripe-tomatoes-because-possible-health-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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Canadá: Retiro de coco rallado por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Presentación del producto retirado.
Créditos: CFIA.

El 5 de mayo de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la tienda Hong Kong Market Ltd. (con sede en Calgary, Canadá) está retirando del mercado el coco rallado de la marca Hong Kong debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: "Coco rallado" de la marca Hong Kong de 454 gramos, con Código UPC 8 05128 50054 4 y Número de Lote GT0918003. El producto en cuestión se distribuyó en la provincia canadiense de Alberta.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir tales productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos.

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:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (5 de mayo de 2025). Hong Kong brand Shredded Coconut recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/hong-kong-brand-shredded-coconut-recalled-due-salmonella>

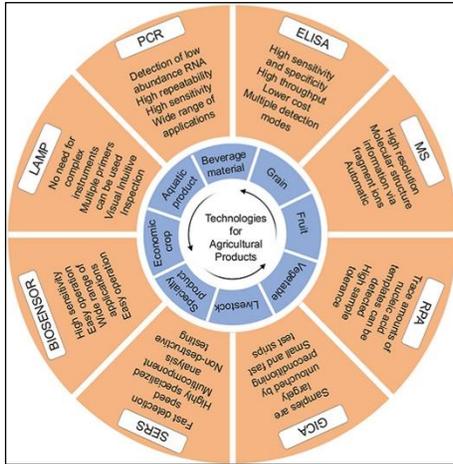
Food Safety News (FSN) (6 de mayo de 2025). Hong Kong Shredded Coconut recalled in Canada because of *Salmonella* contamination. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/05/hong-kong-shredded-coconut-recalled-in-canada-because-of-salmonella-contamination/>

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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

China: Nuevas tecnologías mejoran la inocuidad de los alimentos a través de la detección de riesgos biológicos en productos agrícolas.



El 6 de mayo de 2025, investigadores de la Universidad de Tecnología Química de Shenyang y el Instituto Nacional de Metrología de China, publicaron una revisión científica que analiza métodos avanzados para detectar factores de riesgo biológico en productos agrícolas, con el objetivo de fortalecer la seguridad alimentaria global y responder a las crecientes amenazas sanitarias.

La investigación describe un panorama integral de tecnologías actuales y emergentes para la detección de bacterias, hongos, virus y parásitos en alimentos, evaluando su eficacia, desafíos operativos y potencial de aplicación en entornos reales. Se destacan

herramientas como PCR, biosensores, espectrometría de masas, CRISPR-Cas y espectroscopía Raman mejorada, así como sistemas portátiles para diagnóstico en campo.

El estudio también subraya la necesidad de estandarizar los métodos de prueba, establecer controles de calidad confiables y avanzar en la automatización e integración digital de los sistemas de detección. Además, se propone desarrollar redes inteligentes de bioseguridad, basadas en procesamiento automático, sensores miniaturizados y algoritmos de inteligencia artificial, capaces de generar alertas en tiempo real y mejorar la capacidad de respuesta ante brotes de enfermedades de origen alimentario.

A pesar de los avances, persisten desafíos como la interoperabilidad de resultados entre laboratorios, la detección de infecciones múltiples, los costos elevados de tecnologías avanzadas y la falta de infraestructura en zonas rurales.

Finalmente, se concluye que los sistemas de detección ya no deben limitarse al laboratorio, sino integrarse en un ecosistema global que conecte campo, laboratorio y consumidores, con apoyo normativo y colaboración internacional.

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: Liu Y, *et al.* (6 de mayo de 2025). Technologies for Detecting Biological Risk Factors in Agricultural Products and Their Applications. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.crf.2025.101068>

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



Internacional: Foro de Seguridad Alimentaria de Viena 2025, analizará el potencial de la digitalización.



El 29 de abril de 2025 a través del portal *Food Safety Magazine*, se anunció que Viena será sede del Foro de Seguridad Alimentaria de Viena 2025 (VFSF 2025), que se celebrará del 10 al 12 de junio bajo el lema "*El Potencial de la Digitalización*".

Este foro internacional reunirá a autoridades sanitarias, expertos en tecnología, representantes de organismos multilaterales, sector privado y academia para debatir sobre la transformación digital de los

sistemas de seguridad alimentaria a nivel mundial, promoviendo soluciones innovadoras para afrontar los desafíos actuales y futuros del sector.

El evento se desarrolla en un contexto de creciente vulnerabilidad de los sistemas alimentarios a nivel global, marcado por la escasa inversión, la falta de personal capacitado y las dificultades regulatorias, especialmente en países de ingresos bajos y medianos. Ante estos desafíos, el foro abordará soluciones digitales como la inteligencia artificial, el aprendizaje automático, las auditorías remotas, la certificación electrónica y la trazabilidad digital, orientadas a reforzar la vigilancia, la gestión de riesgos y la transparencia en toda la cadena de suministro.

La agenda incluirá sesiones técnicas, casos de éxito y espacios de diálogo sobre gobernanza de datos, estandarización, colaboración público-privada y consideraciones éticas en el uso de nuevas tecnologías. El VFSF 2025 buscará establecer marcos normativos y protocolos que favorezcan la interoperabilidad y el uso estratégico de datos, con el objetivo de construir sistemas alimentarios más seguros, sostenibles y resilientes. Asimismo, se subrayará el papel clave que ya desempeña la digitalización en varios países para mejorar la eficiencia regulatoria, anticipar riesgos sanitarios y fortalecer la confianza del consumidor.

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: *Food Safety Magazine* (29 de abril de 2025). Vienna Food Safety Forum 2025: The Potential of Digitalization. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10338-vienna-food-safety-forum-2025-the-potential-of-digitalization>

United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) (6 de mayo de 2025). Vienna Food Safety Forum 2025. Recuperado de: <https://www.unido.org/vienna-food-safety-forum-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>