



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

7 de mayo 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

Polonia: Detección de *Salmonella* spp. en pimienta gorda procedente de México.....3

Canadá: Retiro de pulpa de coco por su posible contaminación con *Salmonella* spp.4

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 1 de mayo 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:

- **Productora y Comercializadora Agrícola Valencia**, por detección de **carbendazim** en **mango** originario de **Morelia, Michoacán** (fecha de publicación: 01/05/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el carbendazim está autorizado para aplicarse en el cultivo de mango.

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 Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en el cultivo de mango**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 31 de marzo 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) (1 de mayo 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

Polonia: Detección de *Salmonella* spp. en pimienta gorda procedente de México.



El 6 de mayo de 2025, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base al control oficial del mercado de Polonia se detectó *Salmonella* spp. en grano de pimienta gorda procedente de México vía Alemania.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó “presencia” de la bacteria referida, cuando el límite máximo permisible en Polonia es “nulo”.

El hecho se clasificó como notificación informativa para seguimiento y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave. La medida adoptada fue informar a las autoridades y retirar el producto del mercado.

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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (6 de mayo de 2025). Notification 2025.3350. Wykrycie obecności pałeczek *Salmonella* z gr, BO, EO i CO w ziarnie ziela angielskiego, kraj pochodzenia Meksyk // Detection of *Salmonella* bacteria with gr, BO, EO and CO in allspice grain from Mexico via Germany. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/759033>

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 pulpa de coco por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Créditos: CFIA

El 6 de mayo de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se está retirando del mercado la pulpa de coco de la marca Captain's Choice, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: "Pulpa de coco" de la marca Captain's Choice de 400 gramos (14 oz); con Código UPC 8 934791 920297; Números de Lote H4030424L, H4050524L, H4070724L y H4100924L. Este producto se distribuyó en las provincias de Alberta, Columbia Británica y Saskatchewan.

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) (6 de mayo de 2025). Captain's Choice brand Coconut Meat recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/captain-s-choice-brand-coconut-meat-recalled-due-salmonella>

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>