



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

14 de mayo de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Canadá: Retiro de tomillo por su posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> .....	2
Canadá: Retiro de semillas de calabaza por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	3
EUA: Dinámica poblacional de <i>Listeria monocytogenes</i> y niveles de levadura y moho en diferentes variedades de pera durante el almacenamiento. ....	4
EUA: EPA publica versión preliminar de propuesta de registro del isocicloseram. ....	5

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Canadá: Retiro de tomillo por su posible contaminación con *Escherichia coli*.



Tomillo.  
Créditos: Istockphoto.

El 10 de mayo de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se está retirando del mercado tomillo de la marca Fruit Dôme, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli*.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de Nueva Escocia, Isla del Príncipe Eduardo y Quebec, y tienen los siguientes datos:

- "Tomillo" de la marca Fruit Dôme; en presentación de 500 g; con Código de Lote 127.

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) (10 de mayo de 2025). Fruit Dôme brand Thyme recalled due to pathogenic *E.coli*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/fruit-dome-brand-thyme-recalled-due-pathogenic-ecoli>

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 semillas de calabaza por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Semillas de calabaza.  
Créditos: Istockphoto.

El 9 de mayo de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado semillas de calabaza ecológicas europeas, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en la provincia de Ontario y tienen los siguientes datos:

- "Semillas de calabaza ecológicas europeas" sin marca; en presentación de 11 lb; con Código UPC 2237370080425; con Código 248964.
- "Semillas de calabaza ecológicas europeas" sin marca; en presentación de 22 lb; con Código UPC 8745921495728; con Código 248964.

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

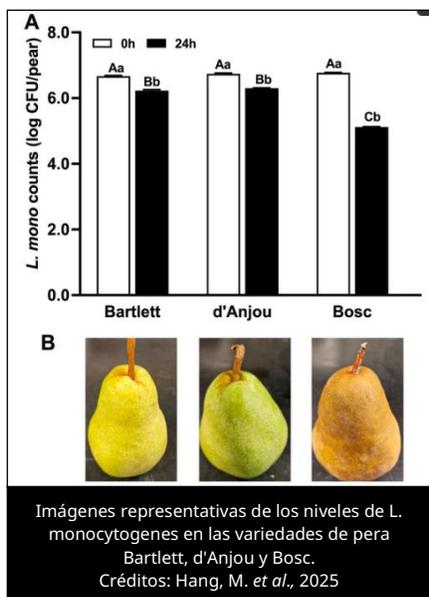
Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (9 de mayo de 2025). Organic Euro Pumpkin Seeds recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/organic-euro-pumpkin-seeds-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>



### EUA: Dinámica poblacional de *Listeria monocytogenes* y niveles de levadura y moho en diferentes variedades de pera durante el almacenamiento.



El 11 de mayo de 2025, investigadores de la Universidad Estatal de Washington y de la Comisión de Investigación de Árboles Frutales (Washington, EUA) publicaron un estudio mediante el cual se examinó la adhesión, la persistencia y el destino de *Listeria monocytogenes* en variedades de peras frescas durante el almacenamiento prolongado simulado, junto con la dinámica de las poblaciones residentes de levadura y moho (Y&M).

Para la realización del estudio, se inocularon peras (enteras, frescas y sin encerar) convencionales Bartlett, d'Anjou o Bosc con las cepas de *L. monocytogenes* NRRL B-57618, NRRL B-33053 y NRRL B-33466 obtenidas de la colección de cultivos del Centro Nacional de Investigación sobre la Utilización Agrícola (NRRL). Posteriormente las peras inoculadas se almacenaron a 0 °C, 10 °C o 22 °C. Se

precisa que, entre los principales hallazgos se encuentran los siguientes:

1. Después de la inoculación (~7.0 log UFC/mL), *L. monocytogenes* mostró diferente fijación (24 horas después de la inoculación) según la variedad de pera: Bartlett  $6.23 \pm 0.03$  log UFC/pera; d'Anjou  $6.30 \pm 0.01$  log UFC/pera; Bosc  $5.12 \pm 0.01$  log UFC/pera.
2. Se observó una disminución en la población de *L. monocytogenes* independientemente de la temperatura y se mantuvo estable por los siguientes 14 días: Bartlett ~4.20 log UFC/pera; d'Anjou 5.96 log UFC/pera; Bosc 4.07 log UFC/pera.
3. *L. monocytogenes* se redujo entre 2.65 y 3.84 log UFC/pera en todas las variedades de peras a las 20 semanas (en almacenamiento a 0 °C). Asimismo, no se observó crecimiento del patógeno en ninguna condición de almacenamiento.
4. Los niveles de levaduras y mohos (Y&M) variaron según la variedad y el año de cosecha. Los recuentos iniciales (año 2) mostraron estos resultados: Bartlett  $4.37 \pm 0.01$  log UFC/pera; d'Anjou  $5.93 \pm 0.02$  log UFC/pera; Bosc  $5.11 \pm 0.03$  log UFC/pera. Además, durante el almacenamiento a 0 °C, los recuentos de Y&M aumentaron, especialmente en las peras Bartlett después de 12 semanas.

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: Hang, M. et al. (11 de mayo de 2025). Population Dynamics of *Listeria monocytogenes* and Yeast and Mold Levels on Different Pear Varieties During Simulated Storage. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/10/1701>

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: EPA publica versión preliminar de propuesta de registro del isocicloseram.



Cultivos agrícolas.  
Imagen de uso libre.

El 12 de mayo de 2025, a través del portal *AgNews*, se dio a conocer que la Agencia de Protección Ambiental (EPA) de Estados Unidos, propuso registrar la nueva sustancia activa isocicloseram, destinada a proteger cultivos agrícolas, áreas verdes ornamentales y diversos entornos (interiores y exteriores).

Se refiere que, es un insecticida de contacto de amplio espectro, el cual busca combatir plagas dañinas como el insecto de las plantas deslustradas, el escarabajo de la papa de Colorado y la polilla dorso de diamante. Su uso proporcionaría a los agricultores una nueva herramienta para mejorar la productividad y minimizar pérdidas económicas asociadas con las plagas.

Sobre el particular, la EPA ha publicado evaluaciones sobre los riesgos del isocicloseram en la salud humana, el medio ambiente y especies en peligro de extinción. Destacando que, no se identificaron riesgos significativos para la salud humana ni para plantas acuáticas o terrestres, pero sí se detectaron riesgos potenciales para polinizadores, aves, mamíferos e invertebrados acuáticos. Por ello, se propuso una serie de medidas de mitigación, como restricciones de aplicación, creación de zonas de amortiguamiento, recomendaciones para proteger a los polinizadores y prácticas para el manejo seguro de semillas tratadas.

Finalmente, se resalta que la EPA evaluará si el registro cumple con los estándares legales y que en caso afirmativo, concluirá su evaluación biológica. Sin embargo, si se determina que el isocicloseram podría afectar especies protegidas o hábitats críticos, se iniciará una consulta formal con los Servicios de Vida Silvestre o Pesca Marina, quienes tomarán decisiones finales sobre los impactos ecológicos y las posibles mitigaciones adicionales.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *AgNews* (12 de mayo de 2025). U.S. EPA announces proposed registration of new active ingredient isocycloseram. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---53902.htm>

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>