



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

15 de mayo de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.	2
EUA: Retiro de jitomate por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	4
EUA: Estudio de los niveles de sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas en carne, pollo y pescado siluriformes, de 2019 a 2023.....	5
Unión Europea: Informe de la Unión Europea de 2023 sobre los residuos de plaguicidas en los alimentos.....	6

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 14 de mayo 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, 10 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (8), se desglosa en la lista siguiente:

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

- Brote de **Salmonella Montevideo**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/05/2025): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 17.
- Brote de **E. coli O145:H28**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/05/2025): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 11.
- Brote de **virus de la hepatitis A**, vinculado a un **producto aún no identificado** (07/05/2025): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 5.
- Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/04/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 66 a 78.
- Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/04/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 26 a 29.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (09/04/2025): La FDA continúa el rastreo, la recolección de muestras y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. Este brote se ha agregado a la tabla de seguimiento de brotes del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del USDA (USDA-FSIS) con el número de referencia 2025-05. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 16.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (13/03/2025): La FDA continúa con la inspección *in situ* y la recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 30.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de ***Salmonella* Newport**, vinculado a un **producto aún no identificado** (20/02/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas fue de 36.

La lista de 2025 integra 10 brotes de ETAs, vinculados con: 10 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) (14 de mayo 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

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 jitomate por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Jitomate.
Créditos: *Iwaspoisoned.com*.

El 13 de mayo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) dio a conocer que Hanshaw & Capling Farms, LLC (de Immokalee, Florida) está retirando del mercado 3,651 cajas de jitomate, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente, se destaca que el retiro (F-0775-2025) fue iniciado el 29 de abril del año en curso y los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

Jitomates crudos de primera calidad de 25 lb (11.34 kg); marca “H&C Farms”; Lote No. 098 14TO3-1; en cajas de cartón con tapa y en diversas presentaciones:

- Jumbo: 38-42 unidades por caja.
- 5x6: 55-62 unidades por caja.
- 6x6: 75-82 unidades por caja.
- 6x7: 85-92 unidades por caja.

Estos productos fueron distribuidos en los estados de Texas, Illinois, Indiana, Wisconsin, Carolina del Sur, Florida, Tennessee y Massachusetts. 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) (13 de mayo de 2025). Enforcement Report/Event ID: 96803. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=96803>

Iwaspoisoned.com (14 de mayo de 2025). H&C Farms Recalls Raw Premium Tomatoes due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://iwaspoisoned.com/food-recall/h-c-farms-recalls-raw-premium-tomatoes-due-to-salmonella#scroll>

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: Estudio de los niveles de sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas en carne, pollo y pescado siluriformes, de 2019 a 2023.



En la edición de mayo de 2025 de la publicación *Food Protection Trends*, se dio a conocer que investigadores del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) realizaron un estudio que evaluó la prevalencia de 16 sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS) en carne, pollo y pescado siluriformes, entre 2019 y 2023.

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

1. Los compuestos PFAS rara vez se detectan en la carne, las aves de corral y los siluriformes (p. ej. bagre, y especies afines) criados en granjas a un nivel de detección de 0.5 ng/g o ppb.
2. Menos del 0.2 % de los siluriformes criados en granjas, pollo y carne de res, y menos del 0.3 % de las muestras de cerdo contenían detecciones de PFAS.
3. El 48% de los siluriformes domésticos capturados en la naturaleza contienen al menos un compuesto PFAS, aunque en niveles más bajos en comparación con otros estudios de peces de agua dulce en los EUA.
4. El compuesto PFAS más detectado en todas las muestras fue el ácido perfluorooctanosulfónico (PFOS).

Finalmente, se destaca que el FSIS planea expandir su método para incluir más compuestos PFAS y reducir su límite mínimo de aplicabilidad (MLA) y continuará monitoreando regularmente las PFAS como parte del Programa Nacional de Residuos.

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

Referencias: Weyrauch, K. *et al.* (*Food Protection Trends*, mayo de 2025, pp. 155-162). A Survey of the Levels of 16 Per- and Polyfluoroalkyl Substances in Meat, Chicken, and Siluriformes Fish, 2019 to 2023. Recuperado de: <https://www.foodprotection.org/publications/food-protection-trends/archive/2025-05-a-survey-of-the-levels-of-16-per-and-polyfluoroalkyl-substances-in-meat-chicken-and-silurifo/>

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>



Unión Europea: Informe de la Unión Europea de 2023 sobre los residuos de plaguicidas en los alimentos.



Imagen representativa.
Imagen de uso libre.

El 14 de mayo de 2025, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), publicó su informe anual correspondiente al año 2023, en el que se evalúan los niveles de residuos de plaguicidas presentes en los alimentos comercializados en la Unión Europea (UE).

Se refiere que, este informe tiene como objetivo proporcionar una herramienta a los operadores de la cadena de suministro que les permita diseñar

futuros programas de monitoreo y tomar decisiones informadas respecto a qué plaguicidas y productos alimenticios deben ser objeto de control prioritario.

Para la evaluación de 2023, se analizaron muestras de productos agrícolas procedentes de fuera de la UE y 13,246 muestras comercializados en la UE: zanahorias, coliflores, kiwis (verdes, rojos y amarillos), cebollas, naranjas, peras, papas, frijoles secos, arroz integral, centeno, hígado bovino y grasa de ave. Entre los principales hallazgos destacan:

- 13,000 muestras (98%) se encontraban dentro de los LMR y 246 muestras (2%) superaron los LMR. Considerando la incertidumbre de medición 135 muestras (1%) se clasificaron como no conformes.
- Se identificaron nueve combinaciones de plaguicidas y cultivos autorizadas, siendo la más frecuente el clorprofam en papas (5 muestras). Sin embargo, se detectaron 33 combinaciones de uso no autorizado, destacando el clorpirifos y linurón en zanahorias, imidacloprid en coliflores, y clorpirifos en naranjas.
- En las muestras procedentes de fuera del mercado de la UE, se notificaron 12 combinaciones autorizadas con mayor frecuencia de glifosato en frijoles secos (5 muestras) y tiامتoxam en arroz (6 muestras). Se registraron 34 combinaciones no autorizadas, principalmente clorpirifos (4 muestras de Madagascar), fosetil en frijoles secos (8 muestras), triciclazol (7 muestras, principalmente de India) y otros plaguicidas como propiconazol, carbendazim, imidacloprid y acetamiprid en distintos productos de países como Pakistán, Egipto, Turquía, Camboya e India.
- El riesgo dietético es muy bajo para la mayoría de los subgrupos de población de la UE.

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: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (14 de mayo de 2025). The 2023 European Union report on pesticide residues in food. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2025.9398>

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>