



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

27 de mayo de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de productos de pepino por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	2
República Dominicana: Impulsan estudio para reducir residuos de plaguicidas en chile picante y fortalecer la inocuidad alimentaria.	4
Italia: Potencial de <i>Citrobacter braakii</i> como peligro emergente para la seguridad alimentaria.....	5
Canadá y Nueva Zelanda: Health Canada y FSANZ colaboran en evaluaciones de alimentos genéticamente modificados.	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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



Etiquetas de productos retirados.
Fuente: FDA

El 23 de mayo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que las empresas JFE Franchising, Inc. (de Houston, Texas) y Albertsons Companies están retirando del mercado productos de pepino, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente, se destaca que estas acciones derivaron del retiro del mercado (el 20 de mayo pasado) por parte de Bedner Growers, Inc., empresa que suministra pepinos a JFE Franchising, Inc. y a Fresh Creative Foods (proveedor de Albertsons Companies), y que podrían estar vinculados a 26 casos de un brote de salmonelosis en 15 estados de EUA. Los productos potencialmente afectados son:

- **De JFE Franchising, Inc.** Productos con pepino recién cortado en recipientes de plástico con etiquetas de SNOWFRUIT o SNOWFOX con las siguientes descripciones y códigos de producto: Fruit & Vegetable Tray 64 oz (63912394047); Family Garden Salad 24 oz (63912388065); Garden Salad 12 oz (63912388067); Family Cobb Salad 22 oz (63912388068); Cobb Salad 11 oz (63912388069); Chef Salad 11 oz (63912395033); Cucumber with Ranch 9 oz (63912395020); Cucumber, Lime & Tajin 19oz (63912388053); Mixed Melon, Cucumbers & Tajin 18oz (63912394007); Watermelon & Cucumber w/Tajin 18oz (63912394036); Small Vegetable Tray 19.5 oz (63912388045); Small Party Tray with Dip 19 oz (63912388046); Large Vegetable Tray 42 oz (63912388056); Cucumber Slices w/Tajin 15 oz (63912388022); Vegetable Bowl 26 oz (63912388044); Cucumber Bowl w/Ranch Dressing 15 oz (63912388063); Vegetable Bowl 13 oz (63912388072); Baby Carrot, Cucumber, & Ranch 15 oz (63912394045); Cucumber Salad 3 oz (63912389243); Spicy Cucumber Salad 3 oz (63912389329); Bibimbap Bowl 13 oz (63912389259); Yaki Noodle Bowl 12 oz (63912389254); Ebi Vermicelli Bowl 13 oz (63912389334); Signature Vegetable Bowl 28 oz (639123600172); Chef Salad 16 oz (639123600295); Cobb Style Salad 15 oz (639123600318); Garden Salad 16 oz (639123600547); Greek Salad 16 oz (639123600523); Cucumber Salad 3 oz (63912389205); Sushi en diversas presentaciones, y diferentes códigos UPC. Estos productos se vendieron a través de las tiendas minoristas de Kroger, Roundy's (Pick n Save y Metro Market) y Weis Market en los estados de Indiana, Kentucky, Illinois, Michigan, Tennessee, Mississippi, Arkansas, Alabama, Wisconsin, Nueva Jersey, Pensilvania, Virginia Occidental, Delaware, Maryland, Virginia y Nueva York.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- **De Albertsons Companies.** Productos con pepino recién cortado con etiquetas de las tiendas minoristas, y con las siguientes descripciones y códigos UPC: Salad Greek Authentic Fs (29307000000-00901) vendidos entre el 23/05/2025 y 24/05/2025; Ready meals Salad Greek Ss (29248300000) vendidos entre el 20/05/2025 y 24/05/2025; SALAD GREEK FS (29232900000) vendidos entre el 20/05/2025 y 24/05/2025. Estos productos se vendieron a través de las tiendas minoristas de ACME, Balducci's Food Lovers Market, Kings Food Markets, Safeway, Shaw's y Star Market en los estados de Connecticut, Delaware, Maine, Maryland, Massachusetts, New Hampshire, Nueva Jersey, Nueva York, Pensilvania, Rhode Island, Vermont, Virginia y Washington, D.C.

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), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (23 de mayo de 2025). JFE Franchising, Inc. Recalls A Limited Number of Cucumber Products Because Of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/jfe-franchising-inc-recalls-limited-number-cucumber-products-because-possible-health-risk-0>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (23 de mayo de 2025). Albertsons Companies Voluntarily Recalls Three Store-Made Deli Items Containing Recalled Cucumber Supplied by Fresh Creative Foods Due to Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/albertsons-companies-voluntarily-recalls-three-store-made-deli-items-containing-recalled-cucumber>

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



República Dominicana: Impulsan estudio para reducir residuos de plaguicidas en chile picante y fortalecer la inocuidad alimentaria.



Imagen representativa. Créditos: Open AI (2025). Chat GPT.

El 26 de mayo de 2025, a través del portal *Acento* se dio a conocer que el Ministerio de Agricultura de la República Dominicana, anunció la implementación del *Estudio de Mitigación de Residuos: imidacloprid y la inclusión de un bioplaguicida*, con el objetivo de reducir los residuos de plaguicidas en la producción de chile picante.

La iniciativa forma parte del Proyecto STDF753 “Reducción de los Residuos de Plaguicidas en América Latina mediante el uso de Bioplaguicidas”

y cuenta con el respaldo del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Este esfuerzo busca garantizar la inocuidad alimentaria, cumplir con las buenas prácticas agrícolas y ambientales, y facilitar el acceso a mercados internacionales al reducir los Límites Máximos de Residuos (LMR) y las notificaciones de rechazo en exportaciones.

El estudio se realiza en la región sur del país, considerada de alta producción, y fue seleccionada mediante un levantamiento basado en riesgo. Las actividades de campo se llevaron a cabo del 5 al 9 de mayo de 2025, y sus resultados se utilizarán para sustentar ante el *Codex Alimentarius* la gestión de las moléculas analizadas, en particular el uso de imidacloprid y la incorporación de bioplaguicidas.

Finalmente, se señala que el Ministerio de Agricultura reafirmó su compromiso con la sostenibilidad agrícola, la seguridad alimentaria y la mejora del comercio agroalimentario mediante una producción responsable y basada en evidencia científica.

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: *Acento* (26 de mayo de 2025). Agricultura impulsa estudio para reducir residuos de plaguicidas en la producción de chile picante. Recuperado de: <https://acento.com.do/economia/agricultura-impulsa-estudio-para-reducir-residuos-de-plaguicidas-en-la-produccion-de-chile-picante-9502925.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

Italia: Potencial de *Citrobacter braakii* como peligro emergente para la seguridad alimentaria.



El 26 de mayo de 2025 investigadores de la Universidad de Bolonia, publicaron un estudio que evalúa mediante análisis genómicos comparativos y modelos de infección *in vivo*, el potencial patógeno de *Citrobacter braakii*, una bacteria oportunista tradicionalmente considerada de bajo riesgo, como peligro emergente para la seguridad alimentaria

Para la realización del estudio, se analizaron veinte aislados de *C. braakii* y se compararon genómicamente con cepas clínicas disponibles en bases de datos públicas. Los resultados filogenómicos revelaron una estrecha relación

genética —de solo 11 a 28 diferencias de SNP centrales— entre un clon proveniente de salami, dos cepas de queso blando y genomas clínicos conocidos. Todos los aislados presentaban genes de resistencia antimicrobiana, como *bla_{CMY}* y/o *qnrB*, localizados en el cromosoma, asociados a resistencia a cefalosporinas y a una sensibilidad reducida frente a ciprofloxacina.

Además, se evaluó la patogenicidad de las cepas mediante el modelo de infección en larvas de *Galleria mellonella*, observándose una mortalidad del 90% en las cepas portadoras de los operones *vex* y *tvi*, que codifican el antígeno capsular Vi, frente a una mortalidad del 40% en aquellas que no los portaban. Estos resultados, junto con su origen en entornos de procesamiento de alimentos, sugieren que ciertas cepas de *C. braakii* podrían representar un riesgo real de transmisión alimentaria y constituyen un peligro emergente que requiere mayor vigilancia y evaluación regulatoria.

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: Pasquali, F., Crippa, C., Lucchi, A., Francati, S., Dindo, M. L., & Manfreda, G. (26 de mayo de 2025). *Citrobacter braakii* Isolated from Salami and Soft Cheese: An Emerging Food Safety Hazard? *Foods*, 14(11), 1887. <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/11/1887>

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 y Nueva Zelanda: Health Canada y FSANZ colaboran en evaluaciones de alimentos genéticamente modificados.

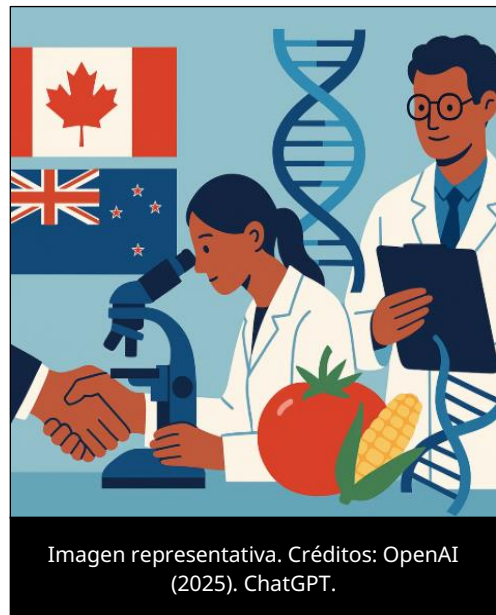


Imagen representativa. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 25 de mayo de 2025, a través del portal *Food Safety magazine*, se anunció que Health Canada (HC) y Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) han puesto en marcha el Proceso de Evaluación Compartida (PAC) para la evaluación previa a la comercialización de alimentos genéticamente modificados (GM).

Se señala que este mecanismo permite a los desarrolladores presentar una solicitud conjunta, donde una agencia lidera la evaluación científica y la otra revisa los resultados de forma independiente, manteniendo cada una su autonomía en la decisión final.

Asimismo, el PAC busca agilizar los procesos regulatorios, reduciendo tiempos y costos sin comprometer la seguridad alimentaria. Para facilitar su implementación, ambas agencias publicaron una guía conjunta que detalla cada etapa del proceso, desde la presentación de la solicitud hasta la aprobación, brindando mayor claridad y consistencia a los solicitantes.

El proceso se aplica únicamente a alimentos derivados de plantas GM que requieren evaluación antes de su comercialización según las normativas de Canadá y Australia-Nueva Zelanda. Las solicitudes deben ser presentadas de forma simultánea a ambas agencias, contener la misma información y permitir el intercambio de datos, incluso confidenciales. Esta iniciativa refuerza la cooperación internacional en biotecnología alimentaria y mejora la eficiencia regulatoria.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: Food Safety magazine (25 de mayo de 2025). Health Canada and FSANZ Collaborate on GM Food Assessments. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10404-health-canada-and-fsanz-collaborate-on-gm-food-assessments>

Food Standards Australia- New Zealand (5 de diciembre de 2024). Health Canada-FSANZ Shared Assessment Process: Information for Applicants. Recuperado de: <https://www.foodstandards.gov.au/consumer/gmfood/health-canada-fsanz-shared-assessment-process>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>