



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

28 de mayo de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

| | |
|--|---|
| México: Plan México impulsa producción nacional de leche en el país..... | 2 |
| EUA: Retiro de productos de pepino por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. | 3 |
| Italia: Prevalencia de micotoxinas en hierbas y especias comercializadas. | 4 |
| China: Clasificación y evaluación de riesgos de seguridad en granos contaminados con cadmio..... | 5 |

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Plan México impulsa producción nacional de leche en el país.



Por Día Mundial de la Leche, CANILEC llama a impulsar el consumo a 180 litros per cápita.
Créditos: Ganadería.com

El 27 de mayo de 2025, a través del portal *Food News Latam* y otros medios de comunicación, se dio a conocer que, en el marco del Día Mundial de la Leche, que se celebra el 1 de junio, la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC) llamó a impulsar el sector para alcanzar un consumo de 180 litros per cápita anuales como recomienda la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Como antecedente, se menciona que, según datos de CANILEC, México genera alrededor de 13,500 millones de litros de leche al año (70% del consumo nacional) y para cubrir la demanda, el país importa leche en polvo y otros insumos principalmente de EUA. En este sentido, México importa anualmente productos lácteos por un valor de 3,250 millones de dólares (mdd), mientras que las exportaciones suman apenas 850 mdd. Asimismo, se destaca que el sector lácteo en México ocupa el lugar número 14° entre los mayores productores de este alimento a nivel mundial y mantiene una tasa de crecimiento anual promedio de 2.3%, representando el 17% del valor de la producción pecuaria nacional.

Por lo anterior, se subrayó la necesidad de incrementar la producción nacional de leche de forma sostenible y amigable con el medio ambiente. En este contexto, el Plan México establece como meta aumentar 15% la producción nacional de leche para llegar a 15,000 millones de litros en 2030, un paso decisivo hacia la soberanía alimentaria y la reducción del déficit comercial del sector.

Se precisa que, durante 2025, el Gobierno de México invertirá 53,971 millones de pesos (mdp) para lograr las metas de autosuficiencia, e irá incrementando hasta llegar a 83,760 mdp al año 2030, para llegar a atender a un total de 750,000 productoras y productores del país de 1,184 municipios.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *Food News Latam* (27 de mayo de 2025). México busca fortalecer su sector lechero para reducir dependencia de importaciones. Recuperado de: <https://www.diariodemorelos.com/noticias/realizar-n-la-fiesta-del-frijol>

Ganadería.com (27 de mayo de 2025). Por Día Mundial de la Leche, Canilec llama a impulsar el consumo a 180 litros per cápita. Recuperado de: <https://www.ganaderia.com/destacado/por-dia-mundial-de-la-leche-canilec-llama-a-impulsar-el-consumo-a-180-litros-per-capita>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (4 de abril de 2025). Presenta Gobierno de México plan para aumentar la soberanía y la autosuficiencia alimentaria. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/presenta-gobierno-de-mexico-plan-para-aumentar-la-soberania-y-la-autosuficiencia-alimentaria?idiom=es>

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



Presentación de los productos retirados.
Créditos: FDA.

El 27 de mayo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), notificó que la empresa The Coastal Companies (de Laurel, Maryland) está retirando del mercado 17 productos de pepinos cultivados por Bedner Growers, Inc. y distribuidos por Fresh Start Produce Sales, Inc. debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados fueron distribuidos por East Coast Fresh entre el 6 y el 21 de mayo de 2025 y tienen las siguientes descripciones y códigos de producto UPC: Fresh Mild Salsa de 1/16 oz (640344010282), Fresh Mild Salsa de 1/16 oz (640344012781) y Salsa Retail 1# Cup de 1/16 oz (640344069624) de la marca East Coast Fresh; Salsa HOT TOPS (E) de 1/16 oz (070784034140) y Fresh Salsa 1lb CUP de 1/16 oz (070784033846) de la marca TOPS; Wellsley Farms Mild Salsa de 1/30 oz (888670065808) de la marca Wellsley Farms; Salsa Mild WEIS de 1/16 oz (041497075959) de la marca WEIS; Salsa HOT AHOLD de 1/16 oz (688267031953) y Salsa 1#-AHOLD de 1/16 oz (688267032523) de la marca AHOLD; The House Salad de 1/8 oz (766375251385) de la marca Jack and Olive; The House Salad de 1/8 oz (766375737018) de la marca Spring and Sprout; The House Salad de 1/8 oz (766375241973), Mini Garden Salad de 1/5.2 oz (766375241607), Chicken Salad on Everything Fecelle de 1/5.76 oz (766375261681), Egg Salad on Everything Fecelle de 1/5.76 oz (766375261698), Tuna Salad on Everything Fecelle de 1/5.76 oz (766375261674) y Southwestern Breakfast Bowl 1/11.25 oz (766375253044) de la marca Created Fresh. Estos productos fueron distribuidos en los estados de Washington D.C., Ohio, Virginia, Michigan, Virginia Occidental, Delaware, Virginia, Maryland, Massachusetts, Pensilvania, Nueva Jersey, Vermont y Carolina del Norte.

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) (27 de mayo de 2025). The Coastal Companies Issues Voluntary Recall on Items with Fresh Start Cucumbers Due to the Potential for *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/coastal-companies-issues-voluntary-recall-items-fresh-start-cucumbers-due-potential-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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Italia: Prevalencia de micotoxinas en hierbas y especias comercializadas.

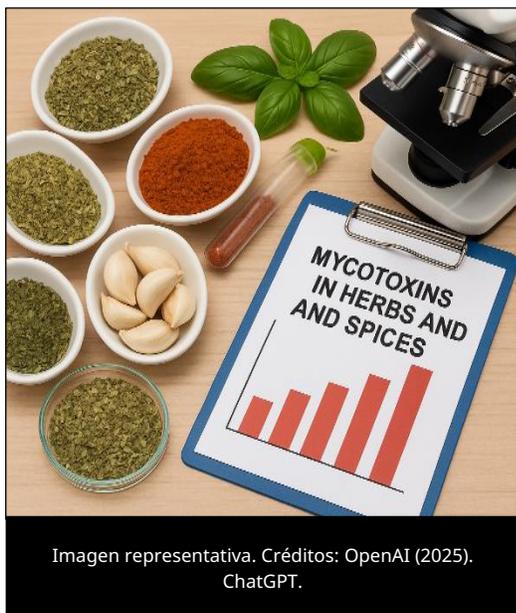


Imagen representativa. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 26 de mayo de 2025, investigadores del Instituto de Ciencias de la Producción Alimentaria del Consejo Nacional de Investigación de Italia (ISPA-CNR), la Universidad Árabe de Beirut y otras instituciones colaboradoras, publicaron un estudio sobre la presencia natural de micotoxinas en hierbas, especias y sus mezclas comercializadas en Italia.

El análisis, realizado sobre 98 muestras, reveló que el 84% de las especias y el 60% de las hierbas contenían entre una y cuatro micotoxinas, siendo las especias la matriz más contaminada. Las aflatoxinas totales se detectaron en el 9% de las especias y en el 5% de las hierbas, mientras que la

ocratoxina A (OTA) se encontró únicamente en el 14% de las especias, sin superar los límites legales. Solo una muestra de clavo presentó un nivel de aflatoxina B1 (9,0 µg/kg) superior al máximo permitido.

Respecto a las micotoxinas no reguladas, la zearalenona (ZEA) fue la más frecuente. En especias, los niveles medios de estas micotoxinas oscilaron entre 4,6 µg/kg (ZEA) y 1813,9 µg/kg (fumonisina B1 - FB1). En las hierbas, se detectaron valores medios de 131,4 µg/kg para FB2 y 2,5 µg/kg para ZEA. Las mezclas de hierbas y especias también presentaron contaminación, con concentraciones promedio que variaron de 2,6 µg/kg (ZEA) a 1071,7 µg/kg (FB1).

Finalmente, se señala que este estudio ofrece información valiosa para el diseño de futuras normativas sobre micotoxinas actualmente no reguladas, como las fumonisinas, y subraya la necesidad de una vigilancia constante sobre la inocuidad de productos de consumo habitual.

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 químicos.

Referencias: Gialluisi, K., El Darra, N., Nicoletti, M. G., Solfrizzo, M., & Gambacorta, L. (26 de mayo de 2025). Natural Occurrence of Main Mycotoxins in Herbs and Spices Commercialized in Italy. *Foods*, 14(11), 1889. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/11/1889>

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: Clasificación y evaluación de riesgos de seguridad en granos contaminados con cadmio.



El 26 de mayo de 2025, investigadores de la Universidad de Tecnología y Negocios de Beijing publicaron un estudio en el que analizaron el riesgo sanitario asociado a la contaminación por cadmio (Cd) en productos de granos procesados —principalmente arroz, harina de trigo y otros derivados— a través de un modelo basado en datos y algoritmos de clasificación.

A partir de más de 500,000 muestras recolectadas en 20 provincias chinas, se aplicó un algoritmo mejorado de *k-means++* para clasificar los niveles de riesgo, concluyendo que solo el 2.81% de los productos se ubican en los niveles más altos de riesgo. El arroz y los productos distintos del trigo presentaron mayores niveles de Cd, especialmente en ciudades del sur como Ganzi (Sichuan), Chenzhou y Hengyang (Hunan), donde se identificaron los valores más altos de exposición alimentaria y riesgo para la salud.

El estudio reveló que las concentraciones medias de Cd están dentro de los límites legales (0.2 mg/kg), pero la exposición acumulada sigue siendo preocupante, particularmente en regiones con altos índices de consumo de arroz. La evaluación de riesgos incluyó tres indicadores clave: el índice de contaminación integrado de Nemerow (NIPI), el riesgo objetivo de cáncer (TCR) y el cociente de riesgo no cancerígeno (THQ). El arroz mostró niveles de Cd tres veces superiores a los de la harina de trigo, y el riesgo fue consistentemente mayor en el sur que en el norte de China.

El modelo de clasificación de riesgo implementado, basado en el algoritmo *k-means++* y validado con coeficientes como silueta, Dunn y Davies-Bouldin, permitió una segmentación objetiva de los niveles de peligro. Si bien el estudio confirmó una disminución en la concentración promedio de Cd respecto a años anteriores, sugiere que las políticas públicas deben seguir fortaleciendo la gestión de suelos y alimentos en regiones vulnerables. También se propone mejorar el modelo incorporando indicadores de daño a órganos específicos y ampliar el análisis a otros metales pesados.

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).

Referencias: Zhang, Q. C., Dou, W., Wang, Z., Mei, X., & Jiang, T. (26 de mayo de 2025). Safety Risk Assessment and Classification of Cadmium in Grain Processing Products. *Foods*, 14(11), 1882. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/11/1882>

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>