



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

30 de mayo de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Refuerzan acciones para el cuidado de las abejas en Yucatán.....	2
México: Proponen blindar constitucionalmente el legado del maíz nativo en Tlaxcala.....	3
EUA: Retiro de productos de pepino por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	4
EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	5



México: Refuerzan acciones para el cuidado de las abejas en Yucatán.



Abeja (*Apis mellifera*).
Créditos: Quadratin Yucatán

El 29 de mayo de 2025, a través del portal *Quadratin Yucatán*, se dio a conocer que, ante las recientes muertes masivas de abejas en el oriente de Yucatán, el gobierno estatal, a través de la Secretaría de Investigación, Innovación y Educación Superior (SECIHTI), reforzó su compromiso con la protección de estos polinizadores, fundamentales tanto para el equilibrio ecológico como para la actividad apícola de la región.

Se señaló que el uso excesivo de agroquímicos, en particular en cultivos que dependen de semillas tratadas con insumos industriales, es una de las principales causas del problema. Se destacó que la entidad ha sido pionera en impulsar leyes para prohibir Organismos Genéticamente Modificados (OGMs) y pesticidas altamente tóxicos, con el objetivo de proteger su sistema agroecológico. Asimismo, se resaltó la labor del Centro de Investigación Científica de Yucatán (CICY), que desarrolla productos vegetales como alternativas a los químicos, y enfatizó la importancia de rescatar prácticas tradicionales como la milpa, eje del sistema alimentario local. En este sentido, insistió en que el Estado debe respaldar su trabajo mediante políticas públicas que fortalezcan sus saberes, en lugar de imponer modelos agrícolas industriales.

Finalmente, se indicó la importancia de fortalecer la colaboración entre el gobierno, las comunidades y los centros de investigación para avanzar hacia una agricultura saludable y sostenible. Se reiteró que “cuidar a las abejas es cuidar la vida misma” y se subrayó que Yucatán, como principal productor nacional de miel, debe preservar la pureza de su producto, reconocido internacionalmente por su alta calidad.

Cabe señalar que, en México, a través del SENASICA, se cuenta con el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Miel, el cual fomenta la prevención de riesgos en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros físicos y microbiológicos.

Referencias: Quadratin Yucatán (29 de mayo de 2025). Refuerzan acciones para cuidado de las abejas en Yucatán. Recuperado de: <https://yucatan.quadratin.com.mx/yucatan/refuerzan-acciones-para-cuidado-de-las-abejas-en-yucatan/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (21 de febrero de 2019). Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la producción de miel. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-miel-346270?state=published>



México: Proponen blindar constitucionalmente el legado del maíz nativo en Tlaxcala.



Maíz nativo de Tlaxcala. Imagen de uso libre

El 30 de mayo de 2025, a través del portal *La Jornada de Oriente*, se dio a conocer sobre la presentación de una iniciativa para reformar la Constitución Política de Tlaxcala, con el fin de proteger el maíz nativo y preservar la agricultura tradicional.

Esta busca reconocer al maíz nativo como patrimonio biocultural del estado, garantizar su conservación, libre uso, reproducción y mejora, y prohibir la siembra de maíz genéticamente modificado en el territorio estatal.

La propuesta plantea modificar el artículo 26 y adicionar un artículo 26 Bis para que el Estado promueva la soberanía alimentaria, proteja las semillas originarias y reconozca a los pueblos y comunidades campesinas como custodios del conocimiento tradicional. Además, incorpora el acceso a una alimentación suficiente, nutritiva y culturalmente adecuada, libre de organismos genéticamente modificados, como un derecho constitucional.

El legislador responsable destacó que el maíz es un símbolo de identidad cultural y un elemento fundamental en la dieta mexicana desde tiempos ancestrales. Con esta iniciativa, Tlaxcala busca sumarse al esfuerzo nacional por preservar la diversidad agrícola, proteger los ecosistemas y honrar la herencia campesina, alineándose con los principios de la Cuarta Transformación. La propuesta fue turnada a la Comisión correspondiente para su análisis y dictamen.

Cabe señalar que, en enero de 2011, Tlaxcala aprobó la Ley de Fomento y Protección al Maíz como Patrimonio Originario y Alimentario, la cual salvaguarda este cultivo fundamental para la seguridad alimentaria y la identidad cultural del estado. La ley busca evitar la contaminación genética por organismos modificados y promueve la conservación y uso responsable de las semillas tradicionales. Esta normativa se enmarca en el marco legal nacional e internacional, alineándose con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados.

Referencias: La Jornada de Oriente (30 de mayo de 2025). Propone Vicente Morales blindar el maíz nativo en la Constitución de Tlaxcala. Recuperado de: <https://www.lajornadadeoriente.com.mx/tlaxcala/propone-vicente-morales-blindar-el-maiz-nativo-en-la-constitucion-de-tlaxcala/>

Gobierno del Estado de Tlaxcala (23 de mayo de 2024). Ley de Fomento y Protección al Maíz como Patrimonio Originario y Alimentario para el Estado de Tlaxcala. Recuperado de: <https://cjuridica.tlaxcala.gob.mx/images/leyes/Ley%20de%20Fomento%20y%20Protecci%C3%B3n%20al%20Ma%C3%ADz%20como%20Patrimonio%20Originario%20en%20Diversificaci%C3%B3n%20Constante%20y%20Alimentario%20para%20el%20Estado%20de%20Tlaxcala%2023-05-2024.pdf>

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>



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



Etiquetas de los productos retirados
Créditos: FDA.

El 29 de mayo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), notificó que la empresa *Isabelle's Kitchen, Inc.*, (de Harleysville, Pensilvania), está retirando del mercado 946 cajas de ensaladas refrigeradas que contienen pepinos frescos cultivados por *Bedner Grower's, Inc.*, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: están empaquetados en contenedores de plástico blanco dentro de una caja de cartón corrugado blanco o marrón bajo las marcas "*Isabelle's Kitchen*", "*Maple Avenue Foods*" o "*Kings*", con fecha de fabricación en código juliano 134, 135 y 136 sí como fecha de caducidad entre el 27 de mayo y el 2 de junio de 2025, con los siguientes detalles (número y nombre del artículo): #4605 Kings, Kings Greek Pasta Salad; #5002B, IKI Greek Pasta Salad (134); #5002B, IKI Greek Pasta Salad (135); #5007B, MAF Mediterranean Pasta Salad; #8015B, MAF Crunchy Wheatberry Salad; #8031, MAF Quinoa Tabouli (134); #8031, MAF Quinoa Tabouli (135); #8103KT, Powerhouse Wheatberry Salad Ki (134)t; #8103KT, Powerhouse Wheatberry Salad Kit (135); #8103KT, Powerhouse Wheatberry Salad Kit (136). Los productos en mención fueron vendidos a distribuidores de servicios de alimentos en los estados de New Hampshire, Florida, Maryland, Carolina del Sur, Nueva Jersey, Carolina del Norte, Pensilvania y Virginia, y a supermercados locales.

Finalmente, se resalta que, *Isabelle's Kitchen, Inc.*, está llevando a cabo este retiro del mercado en coordinación con la FDA. Asimismo, se insta a los consumidores, restaurantes, minoristas y mayoristas a que no deben comer, vender ni servir los productos.

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) (29 de mayo de 2025). *Isabelle's Kitchen Inc. Recalls Refrigerated Deli Salads Containing Fresh Cucumbers Because of Possible Health Risk*. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/isabelles-kitchen-inc-recalls-refrigerated-deli-salads-containing-fresh-cucumbers-because-possible>

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: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 29 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, 8 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (7), se desglosa en la lista siguiente:

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

- Brote de **Salmonella Montevideo**, vinculado a **pepino** (14/05/2025): La FDA continúa con el rastreo y la recolección de muestras. Se determinó que el pepino cultivado por Bedner Growers, Inc. (de Boynton Beach, Florida), y distribuidos por Fresh Start Produce Sales, Inc. (de Delray, Florida), es la fuente de contaminación de este brote. Por lo anterior, Bedner Growers, Inc. retiró del mercado los pepinos vendidos en Bedner's Farm Fresh Market entre el 29/04/2025 y el 14/05/2025, en tres ubicaciones del estado de Florida: Boynton Beach, Delray Beach y West Palm Beach. Además, las empresas Big Y Foods; Ukrop's Homestyle Foods, LL.; Albertsons Companies; Walmart Inc.; PennRose Farms, LLC.; The Coastal Companies; Supreme Service Solutions, LLC.; JFE Franchising Inc. e Isabelle's Kitchen, Inc. están llevando a cabo retiros adicionales por haber recibido pepinos potencialmente contaminados. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 26, reportándose 9 personas hospitalizadas y no hay fallecimientos, en 15 estados de EUA.
- Brote de **E. coli O145:H28**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/05/2025): La FDA continúa con el rastreo y ha iniciado la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 11.
- Brote de **virus de la hepatitis A**, vinculado a un **producto aún no identificado** (07/05/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 5.
- Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/04/2025): La FDA continúa con el rastreo y ha iniciado la recolección de muestras y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 103 a 112.
- 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 30 a 31.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- 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.

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: pepino y 9 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) (29 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

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (23 de mayo de 2025). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Cucumbers (May 2025). Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-cucumbers-may-2025?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) (23 de mayo de 2025). *Salmonella* Outbreak Linked to Whole Cucumbers. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/whole-cucumbers-05-25/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (23 de mayo de 2025). 2025 Recalls of Cucumbers Associated with Bedner Growers Inc., Boynton Beach, Florida, Due to the Potential Risk of *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/major-product-recalls/2025-recalls-cucumbers-associated-bedner-growers-inc-boynton-beach-florida-due-potential-risk>

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>