



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

5 de noviembre de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Alemania: Detección de plomo en canela en polvo procedente de Vietnam.....	2
Canadá: Retiro de pistaches verdes por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	3
EUA: Retiro de productos con duraznos debido a su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica guía sobre la evaluación de riesgos de microorganismos usados en alimentos.	5
China: Investigadores identifican microARN del arroz que aumenta la resistencia del cultivo a <i>Magnaporthe oryzae</i>	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de plomo en canela en polvo procedente de Vietnam.



Canela.
Créditos: Istockphoto.

El 3 de noviembre de 2025, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una **inspección de control oficial de mercado en Alemania**, se detectó la presencia de **plomo en canela en polvo** procedente de **Vietnam**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **2.68 +/- 0.64 mg/kg – ppm** de **plomo**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Alemania es de 2 mg/kg – ppm.

El hecho se clasificó como **notificación para el seguimiento**, y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. Las medidas adoptadas fueron el **retiro del mercado del producto** e **informar a los destinatarios**.

En el contexto nacional, México ha importado canela en polvo de Vietnam. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (3 de noviembre de 2025). Notification 2025.8543 Excessive levels of lead in cinnamon powder from Vietnam, via the Netherlands. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/800913>

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 pistaches verdes por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Pistaches verdes.
Créditos: Istockphoto.

El 5 de noviembre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó el retiro del mercado de **pistaches verdes sin marca** debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

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

- ⚠ **Pistache verde** sin marca, en presentación de **5 lb**; con código de lote: 633/09-251.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir estos 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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (5 de noviembre de 2025). Pistachio Green recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/pistachio-green-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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de productos con duraznos debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Etiquetas de productos retirados del mercado. Créditos: FDA.

El 4 de noviembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **JFE Franchising, Inc.** (de Houston, Texas) está retirando del mercado **productos con duraznos amarillos y blancos** de las marcas **Snow Fruit** debido a su contaminación con ***Listeria monocytogenes***.

Como antecedente, se señala que el retiro se originó tras detectarse la bacteria patógena en las instalaciones del proveedor de duraznos amarillos y blancos (Moonlight Companies), frutas que fueron utilizadas como ingredientes en los productos. Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Salsa de durazno** en recipientes de plástico de la marca **Snow Fruit**, en presentación de **16 oz**; con código UPC: 639123940636; con diversos códigos de lote.

Estos productos fueron **distribuidos** mediante **tiendas Kroger** del 3 al 4 de noviembre de 2025. Se precisa que hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con este 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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (4 de noviembre de 2025). JFE Franchising, Inc. Issues a Voluntary Recall Associated with a Nationwide Peach Recall Because Of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/jfe-franchising-inc-issues-voluntary-recall-associated-nationwide-peach-recall-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>



Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica guía sobre la evaluación de riesgos de microorganismos usados en alimentos.



Imagen representativa.
Créditos: Food Safety Magazine.

El 4 de noviembre de 2025, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emitió una **nueva guía** que establece los **requisitos científicos** para **evaluar la seguridad de los microorganismos utilizados en la cadena alimentaria**, ya sean genéticamente modificados (GM) o no.

Se precisa que el documento define qué datos deben presentar los solicitantes para demostrar la seguridad del microorganismo o de sus productos, con base en su **identificación genética, presencia de genes de resistencia antimicrobiana, capacidad de producir toxinas y posibles riesgos ambientales.**

La guía exige la secuenciación del genoma completo (WGS) para la identificación precisa de cepas y la detección de genes preocupantes. También requiere descripciones detalladas de modificaciones genéticas, el depósito de cepas en colecciones reconocidas y el uso de bases de datos validadas para análisis bioinformáticos.

En cuanto a riesgos, se deben evaluar la resistencia a antimicrobianos, la producción de toxinas y la patogenicidad, así como el impacto en el medio ambiente, especialmente en el caso de microorganismos modificados genéticamente. **Los productos se consideran de bajo riesgo cuando no presentan genes preocupantes, no producen compuestos nocivos y no afectan a organismos o ecosistemas.**

Finalmente, la EFSA indica que las solicitudes deberán ajustarse a estos criterios actualizados, reemplazando varias guías anteriores.

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: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (4 de noviembre de 2025). Guidance on the characterisation of microorganisms in support of the risk assessment of products used in the food chain. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9705>

Food Safety Magazine (4 de noviembre de 2025). EFSA clarifies data requirements for microorganisms used in food chain. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10851-efsa-clarifies-data-requirements-for-microorganisms-used-in-food-chain>

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>



China: Investigadores identifican microARN del arroz que aumenta la resistencia del cultivo a *Magnaporthe oryzae*.



El 29 de octubre de 2025, el portal del *Servicio Internacional para la Adquisición de Aplicaciones Agrobiotecnológicas (ISAAA)* informó que investigadores de la Universidad Agrícola de Sichuan identificaron un microARN del arroz, llamado **miR24584**, que **aumenta significativamente la resistencia del cultivo a la enfermedad conocida como quema del arroz**, causada por el hongo *Magnaporthe oryzae*.

El estudio muestra que las plantas naturalmente resistentes producen altos niveles de esta molécula, mientras que las susceptibles presentan niveles bajos.

Al introducir genéticamente **mayor expresión de miR24584**, las plantas de arroz se volvieron altamente resistentes frente a múltiples cepas del hongo, demostrando su papel clave en la defensa vegetal.

El mecanismo identificado revela que miR24584 **suprime el gen OsJAZ13**, el cual normalmente limita la respuesta inmunitaria en la vía de señalización de jasmonatos. Al desactivar este “freno”, la planta **fortalece su sistema de defensa y refuerza sus barreras físicas**, dificultando la invasión del patógeno. Este descubrimiento establece al módulo **miR24584–OsJAZ13** como un objetivo prometedor para el **mejoramiento genético de arroz resistente a enfermedades**.

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: *Servicio Internacional para la Adquisición de Aplicaciones Agrobiotecnológicas (ISAAA)* (29 de octubre de 2025). Rice-specific miRNA Boosts Rice Blast Resistance. Recuperado de: <https://www.isaaa.org/kc/cropbiotechupdate/ged/article/default.asp?ID=21577>

Liu, X.-X., Zhang, N.-W., Guo, C.-R., Li, P.-Y., Wang, Y.-X., Su, H., Zhu, Y., Ren, W.-R., Tan, C.-T., Liu, C., Yang, X.-M., Wang, H., Shi, J., Li, G.-B., Zhao, Z.-X., Zhang, J.-W., Fan, J., Li, Y., Huang, Y.-Y., & Wang, W.-M. (2025). A rice-specific miRNA miR24584 enhances JA signaling by silencing OsJAZ13 to boost rice blast resistance. *The Plant Journal*. Recuperado de: <https://doi.org/10.1111/tpj.70521>

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>