



Gobierno de
México

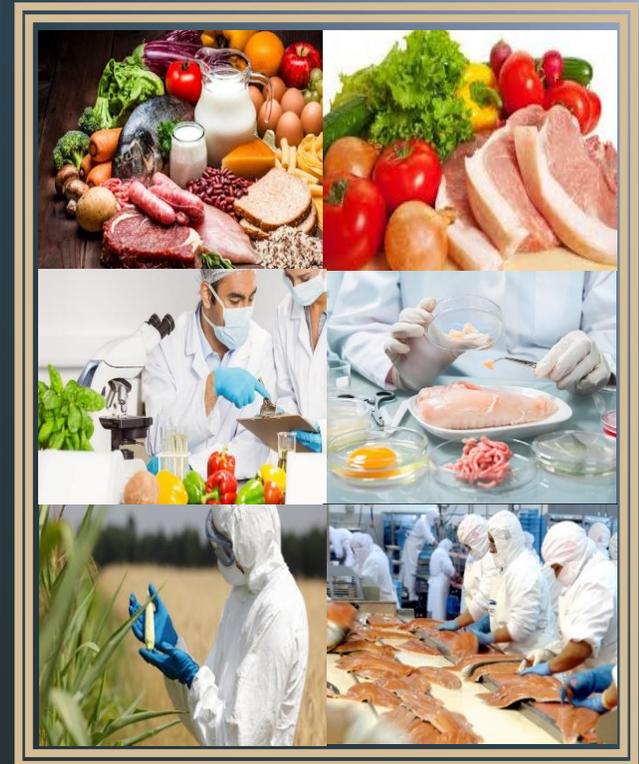
Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

7 de octubre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....2

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos anuncia el primer uso de la certificación de importación para camarones y especias potencialmente contaminados con Cesio-137.....3

Canadá: Retiro de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.4

Reino Unido: Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad publica la modificación de Límites Máximos de Residuos de emamectina y tiabendazol.5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: Portal Frutícola

El 3 de octubre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó sobre el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, relacionada con la retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Roja** (empresas y sus productos

sujetos a Retención sin Examen Físico) a:

🔍 **Las Palomas y San Francisco**, por detección de **trifluralina** y **novaluron** en **espinaca** originaria de **Dolores Hidalgo, Guanajuato** (fecha de publicación: 03/10/2025).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el uso de trifluralina y novaluron no está autorizado en el cultivo de espinaca.

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 30 de septiembre de 2025.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de octubre de 2025). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.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



EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos anuncia el primer uso de la certificación de importación para camarones y especias potencialmente contaminados con Cesio-137.



Clavo de olor (especia) y camarones.
Créditos: Istockphoto.

El 3 de octubre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó que, a partir del **31 de octubre de 2025**, exigirá **certificación de importación** para **camarones y especias provenientes de ciertas regiones de Indonesia**, debido al **riesgo de contaminación con Cesio-137 (Cs-137)**.

Esta medida constituye el **primer uso oficial de la autoridad de certificación de importación** otorgada por el Congreso bajo la sección 801 (q) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos a través de la **Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria**, diseñada para garantizar que los productos importados cumplan con los estándares de seguridad antes de su envío a Estados Unidos de América.

La decisión se tomó tras detectar **altos niveles de Cs-137** en múltiples envíos de camarones y una muestra de clavo de olor procedentes de Indonesia, confirmados por los laboratorios de la FDA. En consecuencia, se emitió la **Alerta de Importación #99-52**, que impone requisitos de certificación específicos para productos de la **isla de Java** y la **provincia de Lampung (Sumatra)**.

El nuevo sistema de certificación busca **mantener el comercio seguro y fluido**, permitiendo el ingreso de productos con certificaciones válidas y bloqueando aquellos potencialmente contaminados. Además, la FDA lanzó una **página web informativa** sobre este proceso y su integración con otras herramientas de control de importaciones, reforzando su estrategia de **supervisión preventiva de la inocuidad alimentaria**.

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

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de octubre de 2025). FDA Announces First Use of Import Certification Authority for Certain Shrimp and Spices Potentially Contaminated with Cesium-137. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-announces-first-use-import-certification-authority-certain-shrimp-and-spices-potentially?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de octubre de 2025). Import Certification. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/import-certification>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de octubre de 2025). Import Alert 99-52. Detention without physical examination of certain human food products from certain regions in Indonesia subject to the Requirement of Import Certification Per Section 801(q). Recuperado de: [Import Alert 99-52](#)

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 por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado del mercado.
Créditos: CFIA.

El 3, 5 y 6 de octubre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado **pistaches** sin marca y de la marca **Barrhaven Market**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de **Ontario y Quebec**, y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistaches** sin marca, en presentación **variable** (venta a granel); vendidos del 11 de agosto al 26 de septiembre de 2025 en *Chez Louis Fruits and Légumes* en Montreal, Quebec.
- ⚠ **Pistache crudo** sin marca en presentación **variable** (venta a granel); con Código UPC: 200792118390; vendidos del 23 de agosto al 1 de octubre de 2025 en *Njaim Mid-East Food Centre* en Ottawa, Ontario.
- ⚠ **Pistaches orgánicos** de la marca **Barrhaven Market** en presentación **variable** (venta a granel); con Códigos UPC que comienzan con 0 200223; todas las unidades vendidas hasta el 5 de octubre de 2025 en *Barrhaven Market* en Nepean, Ontario.

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) (6 de octubre de 2025). Pistachio recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/pistachio-recalled-due-salmonella>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (3 de octubre de 2025). Pistachio Raw recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/pistachio-raw-recalled-due-salmonella>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (5 de octubre de 2025). Barrhaven Market brand Organic Pistachio Kernels recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/barrhaven-market-brand-organic-pistachio-kernels-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



Reino Unido: Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad pública la modificación de Límites Máximos de Residuos de emamectina y tiabendazol.



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

El 6 de octubre de 2025, a través del portal *AgNews*, se dio a conocer que la Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad (HSE) del Reino Unido adoptó el **2 de septiembre de 2025** nuevas **enmiendas a los límites máximos de residuos (LMR) de emamectina y tiabendazol**, que entrarán en vigor el **2 de marzo de 2026**, con el fin de proteger la salud pública y armonizar con los estándares internacionales del **Codex Alimentarius (CXL)**.

Debido a la imposibilidad de descartar efectos nocivos para la salud humana, se decidió **reducir** significativamente los **LMR de emamectina en lechugas (de 1 mg/kg a 0.01 mg/kg)** y **leche (de 0.01 mg/kg a 0.003 mg/kg)**. Además, se adoptaron los valores del CXL para **coles chinas y otras brassicas de hoja (0.2 mg/kg)**, **espinacas (0.05 mg/kg)**, **tés (0.1 mg/kg)** y despojos comestibles (0.1 mg/kg). También se establecieron nuevos LMR para **chabacanos, cerezas, duraznos, kiwis, infusiones herbales y hierbas secas**.

En el caso del **tiabendazol**, aunque sigue siendo un principio activo aprobado, se **redujo el LMR para huevos de aves de 2 mg/kg a 0.1 mg/kg**, y se fijaron nuevos LMR para **mangos, camotes y coles de Bruselas**.

Estas medidas buscan **reforzar la seguridad alimentaria y mantener la compatibilidad del comercio internacional**. Los LMR actuales caducarán el **1 de marzo de 2026**, siendo reemplazados oficialmente al día siguiente en el **Registro Estatutario de LMR de Gran Bretaña**.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola y Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *AgNews* (6 de octubre de 2025). HSE: GB MRL amendments for Emamectin and Thiabendazole. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail--55512.htm>

ePing (6 de octubre de 2025). G/SPS/N/GBR/109 Proposed GB MRLs for emamectin amending the GB MRL Statutory Register. Recuperado de: <https://epingalert.org/en/Search?countryIds=C826&viewData=%20G%2FSPS%2FN%2FGBR%2F109>

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>