



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

8 de octubre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de espinacas congeladas por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.....2

EUA: Alerta por detección de *Listeria monocytogenes* en productos listos para comer con espinacas.3

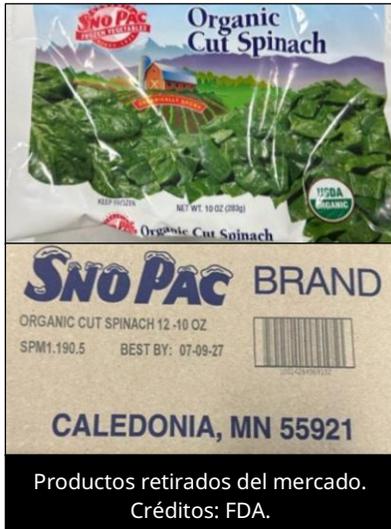
EUA: Retiro de canela en polvo debido a la detección de altos niveles de plomo.....4

India y Arabia Saudita: Científicos desarrollan nanomaterial activado por la luz solar para eliminar residuos de plaguicidas del suelo.5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

 **EUA: Retiro de espinacas congeladas por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



El 7 de octubre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Sno Pac Foods** (de Caledonia, Minnesota) está retirando del mercado **espinacas congeladas** de las marcas **Sno Pac/Del Mar**, debido a su posible contaminación con ***Listeria monocytogenes***.

Se informa que la medida fue tomada luego de la detección de la bacteria patógena referida en una caja de espinaca del proveedor. Dicha caja correspondía al mismo código de lote utilizado para el reempaque de las espinacas orgánicas cortadas y congeladas Sno Pac en presentaciones de 10 onzas. Los productos potencialmente afectados fueron:

- ⚠ **Espinacas orgánicas congeladas** de la marca **Sno Pac/Del Mar** en cajas de **35 lb**; con códigos de lote: 250107A, 250107B, 250107C, 250107D, 2501071 y 2501073; con fecha de consumo preferente: 01/07/2027.
- ⚠ **Espinacas orgánicas cortadas y congeladas** de la marca **Sno Pac/Del Mar** en presentación de **10 oz**; con códigos de lote: SPM1.190.5, SPC1.160.5, SPC2.160.5 y SPM1.097.5; con fechas de consumo preferente: 07/09/2027, 06/09/2027, 06/09/2027 y 07/07/2027 (respectivamente).

Estos productos fueron **distribuidos** mediante tiendas minoristas y distribuidores en **todo el país. Hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con este producto.**

La empresa ha suspendido la producción del producto y continúa con la investigación. Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores no usar el producto, sino desecharlo.

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) (7 de octubre de 2025). Sno Pac Foods Recalls Del Mar 35 LB Bulk Frozen Spinach and 10 oz Organic Frozen Cut Spinach. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sno-pac-foods-recalls-del-mar-35-lb-bulk-frozen-spinach-and-10-oz-organic-frozen-cut-spinach>

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: Alerta por detección de *Listeria monocytogenes* en productos listos para comer con espinacas.



Etiquetas de productos retirados del mercado. Créditos: FSIS.

El 6 de octubre de 2025, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) emitió una alerta por la detección de *Listeria monocytogenes* en **productos listos para comer con espinacas**, producidos por la empresa **FreshRealm**.

Como antecedente, la alerta se originó tras la detección de *Listeria monocytogenes* en **muestras de espinaca utilizadas en estos productos**, durante pruebas realizadas por la empresa FreshRealm. Cabe destacar que dicho ingrediente, **regulado** por la Administración

de Alimentos y Medicamentos (FDA), fue **retirado del mercado** por la empresa Sno Pac Foods debido a una posible contaminación con *L. monocytogenes*. Por lo anterior, **FreshRealm** ha realizado el **retiro del mercado de los siguientes productos**:

- ⚠️ **"Hello Fresh ready made meals cheesy pulled pork pepper pasta"** en presentación de **10.1 oz**; con números de establecimientos "Est. 47718" y "Est. 2937"; con códigos de lote 49107 y 48840 (respectivamente). Este artículo fue enviado directamente a los consumidores por HelloFresh.
- ⚠️ **"Hello Fresh ready made meals unstuffed peppers with ground turkey"** en presentación de **10 oz**; con número de establecimiento "P-47718"; con códigos de lote 50069, 50073 o 50698. Este artículo fue enviado directamente a los consumidores por HelloFresh.

Por lo anterior, el FSIS recomienda **no consumir ni vender el producto**, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Según la evidencia actual, **los productos incluidos en esta alerta** de salud pública **no están relacionados con ninguna investigación de brote en curso**. Sin embargo, el FSIS continúa con la investigación del caso, y **actualizará la alerta a medida que cuente con información nueva**.

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: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) (6 de octubre de 2025). FSIS Issues Public Health Alert For Ready-To-Eat Meals Containing Spinach That May Be Contaminated With *Listeria*. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-ready-eat-meals-containing-spinach-may-be>

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 canela en polvo debido a la detección de altos niveles de plomo.



Producto retirado del mercado.
Créditos: FDA.

El 7 de octubre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Eureka Inc.** (de Pomona, California) está retirando del mercado productos de **canela en polvo** de la marca **Durra**, debido a su contaminación con **altos niveles de plomo**.

Como antecedente, se señala que el retiro se originó tras la detección de niveles elevados del metal tóxico referido en muestras del producto, durante pruebas de rutina realizadas por la FDA.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Canela en polvo** de la marca **Durra** en recipientes de plástico transparente de 3.5 oz (100 g) con tapa verde; con Código Universal de Producto (UPC): 6251136 034139; con número de lote: 06 B:02; con fecha de caducidad: mayo de 2026.

Estos productos fueron **distribuidos por Eureka Inc.** y vendidos entre el **14 de agosto de 2024 y el 6 de octubre de 2025** en tiendas de comestibles en los estados de **California y Michigan**.

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.

En el contexto nacional, México ha importado canela en rama y en polvo de EUA. 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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (7 de octubre de 2025). Durra Ground Cinnamon 100 G Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/durra-ground-cinnamon-100-g-because-possible-health-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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

India y Arabia Saudita: Científicos desarrollan nanomaterial activado por la luz solar para eliminar residuos de plaguicidas del suelo.



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

El 6 de octubre de 2025, a través del portal *AgNews*, se dio a conocer que un grupo de investigadores de la India y Arabia Saudita desarrolló un **nanomaterial capaz de eliminar residuos de plaguicidas del suelo utilizando la luz solar** y ofreciendo una alternativa sostenible para la agricultura.

El estudio, publicado en *Scientific Reports*, describe la creación de un **nanocompuesto de dióxido de titanio dopado con cobre y estaño (Cu-Sn-TiO₂)**, que actúa tanto como **fotocatalizador** como **agente antibacteriano**.

En pruebas experimentales, el uso del 0.01% del material en suelos contaminados **redujo** significativamente los **residuos de plaguicidas** en **20 horas** y **disminuyó** la **viabilidad de bacterias** como *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus* en más del 70%.

El mecanismo se basa en la **formación de especies reactivas de oxígeno** que destruyen las membranas bacterianas y degradan plaguicidas como el **tebuconazol** y la **trifloxistrobina** hasta su mineralización completa en dióxido de carbono y agua.

Los ensayos demostraron **eficacia en distintos tipos de suelo**, mientras que en ausencia del catalizador los plaguicidas permanecieron por varios días.

El estudio concluye que esta tecnología representa una **solución respetuosa con el medio ambiente y eficiente para la remediación de suelos agrícolas contaminados**, contribuyendo a una agricultura más limpia y sostenible.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *AgNews* (6 de octubre de 2025). Scientists develop sunlight-activated nanomaterial to remove pesticide residues from soil. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---55507.htm>

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>