



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

15 de octubre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de productos de arroz por su posible contaminación física.....2

Canadá: Retiro de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.3

Unión Europea: ILSI Europe presenta marco de priorización de riesgos para gestionar las micotoxinas en los alimentos.....4

Australia: Oficina del Regulador de Tecnología Genética otorga autorización para el cultivo comercial de algodón genéticamente modificado.5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EUA: Retiro de productos de arroz por su posible contaminación física.



Tres variedades de arroz (salvaje, blanca y marrón).
Créditos: Istockphoto.

El 14 de octubre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Ben's Original** está retirando del mercado **productos de arroz** debido a su posible contaminación con pequeñas piedras naturales que se originan en la granja.

Los productos potencialmente afectados fueron:

- ⚠ **Arroz blanco de grano largo** de la marca **Ben's Original**; con códigos de lote: 533ELGRV22 y 534ALGRV22; con fecha de caducidad: 8/2026; distribuidos a través de tiendas HEB.
- ⚠ **Arroz integral** de la marca **Ben's Original**; con códigos de lote: 534AMGRV22, 534BMGRV22 y 534DMGRV22; con fecha de caducidad: 8/2026; distribuidos a través de tiendas Target y HEB.
- ⚠ **Arroz de grano largo y salvaje** de la marca **Ben's Original**; con códigos de lote: 533BMGRV22, 533CLGRV22 y 533CMGRV22; con fecha de caducidad: 8/2026; distribuidos a través de United Markets, HEB, Amazon y Piggly Wiggly.

Se precisa que, este retiro se limita a los códigos de lote y las fechas de caducidad que se mencionan. Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores no usar o vender el producto, sino desecharlo. Hasta la fecha, no se han reportado enfermedades vinculadas con estos 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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de octubre de 2025). Ben's Original™ Issues Voluntary Recall of Select Ben's Original Long Grain White, Whole Grain Brown, and Long Grain & Wild Ready Rice Products Due to Possible Presence of Small Stones from Farm. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/bens-originaltm-issues-voluntary-recall-select-bens-original-long-grain-white-whole-grain-brown-and>

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.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 14 de octubre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado **pistaches** de la marca **Canada Nut Inc.**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

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

- ⚠ **Granos de pistaches tostados** de la marca **Canada Nut Inc.**, en presentación de **25 lb**; con código de lote 25213; con fecha de consumo preferente: 02/02/2026.
- ⚠ **Granos de pistaches tostados** de la marca **Canada Nut Inc.**, en presentación de **16.5 lb**; con código de lote 25214; con fecha de consumo preferente: 03/02/2026.
- ⚠ **Granos de pistaches tostados** de la marca **Canada Nut Inc.**, en presentación de **25 lb**; con código de lote 25214; con fecha de consumo preferente: 03/02/2026.

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) (14 de octubre de 2025). Canada Nut Inc. brand Roasted Pistachio Kernels recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/canada-nut-inc-brand-roasted-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>



Unión Europea: ILSI Europe presenta marco de priorización de riesgos para gestionar las micotoxinas en los alimentos.



Trigo.
Créditos: Istockphoto.

El 13 de octubre de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida de Europa (ILSI Europe) ha presentado un **marco de priorización de riesgos para gestionar las micotoxinas en los alimentos**, con el objetivo de identificar las toxinas más peligrosas para los consumidores y guiar los esfuerzos de mitigación.

Como antecedente se menciona que las micotoxinas, producidas por hongos, son una amenaza creciente debido al cambio climático, que favorece su proliferación, afectando tanto cultivos como productos de origen animal. En este sentido, este marco integra la **evaluación de peligros, exposición y estrategias de mitigación**, brindando una herramienta basada en datos para una gestión proactiva de la seguridad alimentaria y dirigida al sector alimentario, reguladores y académicos.

Un estudio de prueba aplicó el marco a alimentos como el pan y la pasta, identificando la **ocratoxina A** como la micotoxina de **mayor prioridad para ser mitigada**. El diseño flexible del marco permite su adaptación a diferentes productos, contaminantes y condiciones climáticas.

Su adaptabilidad, en el contexto del cambio climático y los patrones variables de contaminación, se destaca como una ventaja clave, permitiendo una toma de decisiones basada en evidencia en diversas categorías de alimentos y grupos poblacionales. El marco combina rigor científico con operatividad práctica, favoreciendo la protección de la salud pública y la eficiencia en la cadena agroalimentaria.

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 químicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (22 de septiembre de 2025). ILSI Europe Introduces Risk Prioritization Framework for Mycotoxins in Food. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10782-ils-europe-introduces-risk-prioritization-framework-for-mycotoxins-in-food>

Suman, M., Oboeuf, M., Abdallah, M.F., Hazel, C., Varga, E., Mally, A., Medina, A., Molero, M., Sansom, A., & Korzeniowski, K.J. (2025). Framework on risk prioritisation of mycotoxins in food: a case study in two wheat-based products. *World Mycotoxin Journal*. Recuperado de: <https://doi.org/10.1163/18750796-bja10027>

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>



Australia: Oficina del Regulador de Tecnología Genética otorga autorización para el cultivo comercial de algodón genéticamente modificado.



Imagen de uso libre.

El 15 de octubre de 2025, el portal *AgNews* informó que la **Oficina del Regulador de Tecnología Genética (OGTR) de Australia** otorgó autorización a la licencia **DIR 216** solicitada por Bayer CropScience Pty Ltd, para el cultivo comercial de **algodón genéticamente modificado (GM)**, que es resistente a insectos y tolerante a herbicidas.

El comunicado precisa que esta decisión permite su cultivo y distribución en todo el territorio nacional, así como su uso en alimentos para consumo humano y animal. En este sentido, la licencia fue otorgada tras completar un riguroso **Plan de Evaluación y Gestión de Riesgos (RARMP)**, que incluyó consultas con gobiernos estatales, agencias nacionales, autoridades ambientales, expertos técnicos y el público.

Finalmente, la evaluación concluyó que el cultivo no representa riesgos significativos para la salud ni el medio ambiente. Aunque no se requieren medidas de mitigación específicas, se establecieron condiciones generales de licencia para asegurar la supervisión continua. Los documentos completos del RARMP, la licencia y preguntas frecuentes están disponibles en línea en el sitio web de la Oficina del Regulador de Tecnología Genética (OGTR).

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: *AgNews* (15 de octubre de 2025). Australia approves Bayer's dual-trait GM cotton for commercial release. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---55593.htm>

Gobierno de Australia (8 de septiembre de 2025). DIR 216. Commercial release of cotton genetically modified for insect resistance and herbicide tolerance (Bollgard® 3 ThryvOn™ cotton with XtendFlex® Technology). Recuperado de: <https://www.ogtr.gov.au/gmo-dealings/dealings-involving-intentional-release/dir-216>

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>