



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

31 de octubre de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

América Latina y el Caribe: Fortalece cooperación científica para impulsar innovación genética para la agricultura del futuro.....	2
Canadá: Retiro de pistaches y productos con pistaches por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	3
EUA: Retiro de peces sin eviscerar debido a su posible contaminación con <i>Clostridium botulinum</i>	4
Internacional: FAO fortalece la vigilancia y control de la resistencia antimicrobiana en Filipinas.	5



América Latina y el Caribe: Fortalecen cooperación científica para impulsar innovación genética para la agricultura del futuro.



Cuarto encuentro de la Comunidad de Práctica (CdP) de Bancos de Germoplasma. Créditos: CIMMYT, 2025.

El 28 de octubre de 2025, el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) informó que instituciones de investigación, universidades y centros internacionales de 14 países de América Latina y el Caribe se reunieron en Montevideo, Uruguay, para el **cuarto encuentro de la Comunidad de Práctica (CdP) de Bancos de Germoplasma** con el objetivo de **fortalecer la cooperación científica** en la

conservación y uso de los Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación (RFAA).

Se destaca que la **CdP** es una red creada en 2021 e impulsada por el CIMMYT y la Alianza de Bioersity International & CIAT para la **generación e interpretación de información genética**, el **análisis de datos** y el **fortalecimiento de marcos normativos para el intercambio de germoplasma**.

En el encuentro participaron centros del Grupo Consultivo para la Investigación Agrícola Internacional (CGIAR), sistemas nacionales de investigación agropecuaria y universidades de la región. El **CIMMYT** aportó **conocimiento técnico desde su Banco de Germoplasma**, uno de los más grandes del mundo en **maíz y trigo**, proporcionando herramientas para la **caracterización genética** y la **gestión de datos**.

La iniciativa refuerza la importancia de conservar la diversidad agrícola como base de la innovación frente a desafíos globales como el cambio climático, la pérdida de nutrientes y la escasez de agua, promoviendo soluciones que aseguren la producción de alimentos en el futuro.

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, físicos y microbiológicos.

Referencias: Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) (28 de octubre de 2025). Ciencia colaborativa para conservar la diversidad y fortalecer la agricultura del futuro. Recuperado de: <https://www.cimmyt.org/es/noticias/ciencia-colaborativa-para-conservar-la-diversidad-y-fortalecer-la-agricultura-del-futuro/>

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 y productos con pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 28 de octubre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó el retiro del mercado de **pistaches y productos con pistaches** sin marca y de las marcas **East India, Enayat Farms y Konscious Kitchen**, 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 verdes** de la marca **East India**, en presentación de **5 lb**; con código de lote: 620/05-250.
- ⚠ **Pistaches crudos** de la marca **Enayat Farms**, en presentación de **10 kg**; con código de lote: 5009, de 2027.
- ⚠ **Barras de pistaches veganas** de la marca **Konscious Kitchen**, en paquetes con 3 barras; con código universal de producto (UPC): 6 28942 73897 5; con código de lote: VPB23E25.
- ⚠ **Pasteles Baklava** sin marca en presentación **variable**; vendidos del 22 al 31 de mayo de 2025 en *Kanny's Cakes* de Etobicoke, Ontario.
- ⚠ **Pistaches veganos** sin marca, en presentación **variable** (venta a granel); vendidos del 28 de mayo al 5 de junio de 2025.

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) (28 de octubre de 2025). Various pistachios and pistachio-containing products recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/long-akbari-pistachio-size-2022-oz-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 peces sin eviscerar debido a su posible contaminación con *Clostridium botulinum*.



Producto retirado del mercado. Créditos: FDA.

El 29 de octubre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **New Hoque & Sons Inc.** (de Maspeth, Nueva York) está retirando del mercado **peces sin eviscerar** de la marca **Hoque**, debido a su contaminación con *Clostridium botulinum*.

Como antecedente, se señala que el retiro se inició después de que los inspectores del Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York, junto con el análisis realizado posteriormente por el personal del Laboratorio de Alimentos, determinaran que el producto no había sido eviscerado adecuadamente antes de su procesamiento.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Peces** de la marca **Hoque**, en bolsas de plástico transparente de **10-12 lb**; con código universal de producto (UPC): 908172635412; con fecha de vencimiento: 19/05/2025.

Estos productos fueron distribuidos en todo el país mediante tiendas minoristas.

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 Pecuaria 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) (29 de octubre de 2025). New Hoque & Sons Inc Issues Alert on Uneviscerated "Dry Ghoinnya Fish". Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/new-hoque-sons-inc-issues-alert-uneviscerated-dry-ghoinnya-fish>

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>



Internacional: FAO fortalece la vigilancia y control de la resistencia antimicrobiana en Filipinas.



Imagen representativa.
Créditos: Food Safety Magazine.

El 28 de octubre de 2025, a través del portal *Food Safety Magazine* se informó que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), a través del Centro de Referencia del Reino Unido, colabora con Filipinas para **fortalecer la vigilancia y el control de la resistencia a los antimicrobianos (RAM)** en el país.

Se precisa que esta alianza busca **armonizar los métodos de prueba de susceptibilidad a los antimicrobianos (AST)** y mejorar la calidad de los datos en los sectores de alimentación y agricultura, en apoyo a los Planes de Acción Nacionales contra la RAM.

Como parte de esta iniciativa, en julio de 2025 se llevó a cabo en Quezon City el primer taller nacional de formación sobre AST, organizado por el Departamento de Agricultura de Filipinas y coorganizado con la FAO del Reino Unido. Participaron 32 representantes de 28 instituciones de los sectores gubernamental, académico y privado, bajo un enfoque de **"Una Salud"**.

Durante tres días, los asistentes recibieron capacitación teórica y práctica sobre **estándares internacionales, interpretación de resultados y aseguramiento de calidad**, con el objetivo de lograr prácticas de laboratorio más consistentes y confiables.

Este esfuerzo fortalece la capacidad de Filipinas para **generar datos sólidos** que permitan decisiones más responsables en el uso de antibióticos, ayudando a **proteger la salud pública y los sistemas alimentarios** frente a la creciente amenaza global de la RAM. Además, forma parte de un esfuerzo regional en el que se capacita a laboratorios de varios países de Asia y el Pacífico.

Cabe señalar que en México se cuenta con la Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos que involucra una colaboración intersecretarial; por lo que el SENASICA establece mecanismos para cumplir con los cuatro objetivos que integra la misma, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: *Food Safety Magazine* (28 de octubre de 2025). FAO-Led UK-Philippines Collaboration Strengthens National AMR Defenses. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10827-fao-led-uk-philippines-collaboration-strengthens-national-amr-defenses>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (22 de abril de 2024). Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos (RAM). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/resistencia-a-los-antimicrobianos-ram>