



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

4 de septiembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de pistaches y productos con pistaches por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
EUA: Evaluación de propagación de resistencia a antimicrobianos en productos del mar.....	3
Arabia Saudita y Egipto: Evaluación de eficacia de aceite de tomillo como insecticida contra <i>Cryptoblabes gnidiella</i> y <i>Scirtothrips mangiferae</i>	4
Brasil: Tribunal prohíbe herbicida 2,4-D en región clave de viñedos y cultivos de manzana del sur del país.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 29 de agosto y el 3 de septiembre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado **pistaches y productos con pistaches** sin marca y de la **marca Nutrifresh**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistaches verdes de la marca Nutrifresh**; en múltiples presentaciones; con Código de Lote 06.24IR41; con fecha de consumo preferente: noviembre de 2026; vendidos en las provincias de Ontario y Quebec.
- ⚠ **Diversos productos que contienen pistaches** sin marca; en múltiples presentaciones; vendidos del 17 al 30 de mayo de 2025 a través de diversas tiendas minoristas ubicadas en la provincia de 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) (29 de agosto de 2025). Nutrifresh brand Green Pistachio recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/nutrifresh-brand-green-pistachio-recalled-due-salmonella>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (3 de septiembre de 2025). Various pistachio-containing products recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/variou-pistachio-containing-products-recalled-due-salmonella-2>

Fresh Plaza (4 de septiembre de 2025). Canada recalls pistachio products over *Salmonella* risk. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/north-america/article/9762282/canada-recalls-pistachio-products-over-salmonella-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>



EUA: Evaluación de propagación de resistencia a antimicrobianos en productos del mar.



Vieiras.
Créditos: Istockphoto.

El 2 de septiembre de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que un estudio realizado por investigadores del Centro de Seguridad Alimentaria de la Universidad de Georgia (CFS de UGA) indica que los mariscos importados, especialmente camarones y vieiras, pueden introducir genes de resistencia a antimicrobianos (RAM) de último recurso en el sistema alimentario de EUA, representando un riesgo crítico para la salud pública.

Para la realización del estudio, se recolectaron 63 muestras de mariscos (45 importadas y 18 nacionales). Las colonias bacterianas se aislaron de las muestras y se sometieron a pruebas de susceptibilidad antimicrobiana. Los aislamientos se analizaron mediante reacción en cadena de la polimerasa (PCR) y secuenciación del genoma completo (WGS) para proporcionar una caracterización genética y fenotípica. Entre los principales hallazgos destacan:

- 🛡️ El **20% de las muestras importadas** y **16.6 % de las nacionales** presentaron **resistencia a colistina**. La caracterización genética mediante PCR y WGS confirmó la presencia de plásmidos transmisibles y la clonalidad de algunos aislados.
- 🛡️ Se detectaron **genes *mcr-3* y *mcr-9*** en **mariscos importados de China, Indonesia y Tailandia**, que confieren resistencia a la colistina y muestran capacidad de transferencia horizontal, persistencia en biopelículas y multiresistencia a otros antibióticos. Estas bacterias también portan **genes de virulencia** y son **potencialmente patógenas para humanos**.
- 🛡️ Los investigadores advierten que la importación masiva de mariscos y la limitada vigilancia del Sistema Nacional de Monitoreo de la Resistencia a los Antimicrobianos (NARMS) pueden facilitar la propagación de resistencia a antibióticos críticos (RAM). Recomiendan **ampliar la vigilancia de los productos del mar, regular el uso de antimicrobianos en la acuicultura y promover la cooperación internacional para reducir la resistencia a los antimicrobianos**.

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* (2 de septiembre de 2025). Food Safety Five Ep. 15: Listeria Biofilms, Seafood Import AMR, and AI Mycotoxin Detection. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10654-food-safety-five-ep-15-listeria-biofilms-seafood-import-amr-and-ai-mycotoxin-detection>

Hassan JW, Xu T, Osman M, Schiff SJ, Mann D, Deng X, Lejeune JT, Kassem II. 2025. Introduction of the transmissible mobile colistin resistance genes *mcr-3* and *mcr-9* to the USA via imported seafood. *mSphere* 10:e00253-25. Recuperado de: <https://doi.org/10.1128/msphere.00253-25>

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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Arabia Saudita y Egipto: Evaluación de eficacia de aceite de tomillo como insecticida contra *Cryptoblabes gnidiella* y *Scirtothrips mangiferae*.



El 2 de septiembre de 2025, investigadores de diversas instituciones de Arabia Saudita y Egipto publicaron un estudio mediante el cual se evaluó el potencial de usar aceites esenciales de cinco plantas de tomillo: *Thymus vulgaris*, *Origanum vulgare*, *Thymus argenteus*, *Thymus citriodorus* y *Origanum syriacum*, como insecticidas naturales contra plagas usuales en los cultivos de mango como polilla de la melaza (*Cryptoblabes gnidiella*) y trips del mango (*Scirtothrips mangiferae*).

Los aceites se extrajeron por hidrodestilación tipo Clevenger y se analizaron químicamente, identificando timol y carvacrol como los compuestos principales, especialmente en *T. vulgaris* (69.45%) y *O. vulgare* (64.82%).

Los ensayos demostraron que estos dos aceites fueron los más efectivos contra las plagas *C. gnidiella* y *S. mangiferae* en inflorescencias de mango, mostrando bajas concentraciones letales (LC50) y afectando bioquímicamente a las enzimas de los insectos. Los compuestos aislados, timol y carvacrol, presentaron los mayores efectos insecticidas.

En conclusión, los **aceites esenciales de *T. vulgaris* y *O. vulgare***, así como sus compuestos principales, ofrecen una **alternativa prometedora a los insecticidas convencionales** para proteger los cultivos de mango de plagas destructivas.

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: Aljameeli, M. M., et al. (2025). Phytochemical and Insecticidal Activity of Some Thyme Plants' Essential Oils Against *Cryptoblabes gnidiella* and *Scirtothrips mangiferae* on Mango Inflorescences. *Insects*, 16(9), 922. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/insects16090922>

Revista Cultivar (4 de septiembre de 2025). Un estudio descubre que el aceite de tomillo es un insecticida eficaz. Recuperado de: <https://revistacultivar-es.com/noticias/Un-estudio-descubre-que-el-aceite-de-tomillo-es-un-insecticida-eficaz>

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



Brasil: Tribunal prohíbe herbicida 2,4-D en región clave de viñedos y cultivos de manzana del sur del país.



Viñedo.
Créditos: Istockphoto.

El 4 de septiembre de 2025, el portal *Agnews* informó que un tribunal en el sur de Brasil ordenó la prohibición inmediata del 2,4-D, uno de los herbicidas más utilizados en el mundo y en la región de Campanha Gaúcha (en el estado de Rio Grande do Sul), un importante centro de producción de vinos finos y manzanas.

Se menciona que esta prohibición responde a una demanda civil presentada por asociaciones de agricultores locales que afirmaron que el químico ha dañado viñedos y huertos de manzanas a través de la deriva química.

Según la decisión, el 2,4-D no se puede aplicar en ningún lugar de la región brasileña de Campanha Gaúcha. En el resto del estado de Rio Grande do Sul, la fumigación está prohibida a menos de 50 metros de viñedos y cultivos de manzanas. La prohibición permanecerá vigente hasta que las autoridades estatales creen un sólido sistema de monitoreo y aplicación, incluidas zonas de exclusión en áreas de alto riesgo.

Por lo anterior, las autoridades locales tienen 120 días para implementar el nuevo sistema, y, en caso de incumplir recibirán una multa diaria de unos 2,000 dólares, que se dirigirá a un fondo estatal de compensación ambiental. Asimismo, el gobierno informará ampliamente a los agricultores, a los vendedores minoristas de agroquímicos y al público en general sobre la prohibición.

Aunque el fallo puede ser apelado, la prohibición de 2,4-D permanecerá vigente hasta que un tribunal superior decida lo contrario. De tal manera que, este caso podría sentar un precedente para una regulación más estricta de plaguicidas en otros estados brasileños.

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* (4 de septiembre de 2025). Brazilian court bans herbicide 2,4-D in key wine and apple region of South Brazil. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---55190.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>