



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

5 de septiembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Gobierno Federal publica Decreto por el que se da a conocer el listado de plaguicidas que se determinan como prohibidos en el territorio nacional.2

México: Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de Jalisco realiza Jornada de Recolección de Envases Vacíos de Plaguicidas.3

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.4

EUA: Retiro de vegetales congelados por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Gobierno Federal publica Decreto por el que se da a conocer el listado de plaguicidas que se determinan como prohibidos en el territorio nacional.



El 4 de septiembre de 2025, a través de la edición vespertina del Diario Oficial de la Federación (DOF), se publicó el Decreto por el que se da a conocer el **listado de plaguicidas que se determinan como prohibidos en el territorio nacional para su importación, producción, comercialización y uso**. Esta acción da seguimiento al anuncio realizado el 3 de septiembre por el Gobierno Federal sobre la prohibición histórica de **35 moléculas de plaguicidas altamente peligrosos** y es parte de una estrategia para lograr una agricultura mucho más limpia, sostenible y segura.

El Decreto precisa que los plaguicidas que se determinan como prohibidos en el territorio nacional y sus números de registro CAS (Chemical Abstract Service), son: **2,4 DB** (94-82-6), **alacor** (15972-60-8), **aldicarb** (116-06-3), **azafedinina** (68049-83-2), **azinfos metílico** (86-50-0), **azocyclotin** (41083-11-8), **bioresmetrina** (28434-01-7), **bromuconazol** (116255-48-2), **captafol** (2425-06-1), **carbofurano** (1563-66-2), **carbosulfan** (55285-14-8), **clordano** (57-74-9), **clorpirifos-metil** (5598-13-0), **DDT** (50-29-3), **diclofop metil** (51338-27-3), **dinocap** (39300-45-3), **dinoseb** (88-85-7), **disulfoton** (298-04-4), **edifenfos** (17109-49-8), **endosulfán** (115-29-7), **fenarimol** (60168-88-9), **fenitrotión** (122-14-5), **fento** (55-38-9), **fentoato** (2597-03-7), **flusilazol** (85509-19-9), **fosfamidón** (13171-21-6), **hexaclorociclohexano** (608-73-1), **hexaflumuron** (86479-06-3), **lindano** (58-89-9), **metidation** (950-37-8), **óxido de fentinato** (13356-08-6), **paratión** (56-38-2), **quinalfos** (13395-03-8), **resmetrina** (10453-86-8) y **triclorfon** (52-68-6).

Finalmente, se señala que el presente Decreto entra en vigor al día siguiente de su publicación en el DOF. En este sentido, los plaguicidas prohibidos listados que se encuentren en comercios, plantas de formulación o en almacenamiento, deberán ser enviados a disposición final en un plazo de seis meses, contados a partir del día siguiente de su entrada en vigor.

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: Diario Oficial de la Federación (DOF). (4 de septiembre de 2025). Decreto por el que se da a conocer el listado de plaguicidas que se determinan como prohibidos en el territorio nacional. Recuperado de: <https://sidof.segob.gob.mx/welcome/04-09-2025>

Conferencia de prensa matutina: Presidenta Claudia Sheinbaum. (3 de septiembre de 2025). Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=Skm72XVGpN0>

Red Social "X" de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (3 de septiembre de 2025). Por instrucción de la presidenta, @Claudiashein, se prohíbe en México la importación, producción, comercialización y uso de 35 moléculas de plaguicidas altamente peligrosos. Recuperado de: https://x.com/Agricultura_mex/status/1963270793652998354

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

México: Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de Jalisco realiza Jornada de Recolección de Envases Vacíos de Plaguicidas.



El 4 de septiembre de 2025, la Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (ASICA) de Jalisco informó que, como parte del Programa Campo Limpio Nacional, enfocado en la recolección y manejo adecuado de envases vacíos de agroquímicos, se llevó a cabo la Jornada de Recolección de Envases Vacíos de Plaguicidas en el Centro de Acopio Temporal (CAT) de Jocotepec, Jalisco.

Como antecedente, se menciona que el Programa Campo Limpio, impulsado por AMOCALI A.C., cuenta con más de 65 CAT a nivel nacional y promueve la corresponsabilidad entre productores, autoridades y sociedad civil para prevenir la contaminación ambiental y riesgos sanitarios.

Adicionalmente, tres CAT en Jalisco han logrado posicionarse entre los cinco mejores del país: Jocotepec (1er lugar), operado por Aneberries; Ameca (3er lugar); y Poncitlán (5to lugar), este último administrado por ASICA. Estos resultados reflejan el compromiso del estado con la sanidad, inocuidad y sostenibilidad agroalimentaria.

El comunicado precisa que, como resultado de la presente Jornada, se concentraron en el CAT de Jocotepec más de 10 toneladas de envases vacíos, los cuales fueron recolectados en los ocho CAT que se tienen distribuidos en todo el estado. En este sentido, los envases recolectados deberán contar con el triple lavado para ser enviados posteriormente a su destino final por parte de AMOCALI A.C.

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 incluye el buen uso y manejo de plaguicidas. Asimismo, la Secretaría de Agricultura a través del Senasica, instituyó el Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Plaguicidas desde el año 2009, el cual es operado en los Programas de Inocuidad Agrícola de los 32 Comités Estales de Sanidad Vegetal.

Referencias: *Red Social "X"* de la Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (ASICA) de Jalisco (4 de septiembre de 2025). Participamos #AlEstiloJalisco en la Jornada de Recolección de Envases Vacíos de Plaguicidas en el Centro de Acopio Temporal (CAT) de Jocotepec, Jalisco. Recuperado de: <https://x.com/AsicaJalisco/status/1963732050613350773>

La Crónica de Hoy Jalisco (9 de abril de 2025). Recibe ASICA reconocimiento por buen desempeño en el Programa Campo Limpio Nacional. Recuperado de: <https://www.cronica.com.mx/jalisco/bienestar/2025/04/09/recibe-asica-reconocimiento-por-buen-desempeno-en-el-programa-campo-limpio-nacional/>

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 comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 4 de septiembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, **ocho** investigaciones relacionadas con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario**

permanecen activas:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- 🔪 Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (04/09/2025): El número de casos registrados de personas enfermas es de 25.
- 🔪 Brote de ***Salmonella Enteritidis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (27/08/2025): La FDA ha iniciado el rastreo y la inspección *in situ*. El número de casos registrados de personas enfermas ha incrementado de 31 a 34.
- 🔪 Brote de ***Salmonella Oranienburg***, vinculado a un **producto aún no identificado** (20/08/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 5.
- 🔪 Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (13/08/2025): Los datos epidemiológicos proporcionados por los socios estatales y los CDC indican que el presente brote deriva de la separación del brote de *Cyclospora cayetanensis* del 16/07/2025. La FDA continúa con el rastreo y ha iniciado la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 46.
- 🔪 Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/07/2025): La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 41.
- 🔪 Brote de ***Salmonella Anatum***, vinculado a **frijoles germinados** (09/07/2025): Mediante el análisis de secuenciación del genoma completo (WGS), la FDA y los CDC determinaron que los frijoles mungo germinados de la marca "Deep" y distribuidos por la empresa Chetak LLC Group son la fuente de contaminación de este brote.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Derivado de lo anterior, la empresa realizó el retiro del mercado de *Frozen 'Deep Sprouted Mat (Moth)* de 16 oz y *Deep Sprouted Moong* de 16 oz (con diversos números de lote). El 22 de agosto pasado se agregó al retiro del mercado el producto: Mezcla congelada Surti Undhiu; marca "Deep"; en bolsas de plástico de 12 oz (340 g); con Código de lote: IN25158K; fecha de caducidad: 06/12/2026. El número de casos registrados de personas enfermas continúa en 11, reportándose 4 personas hospitalizadas y sin fallecimientos, en 10 estados de EUA.

🔗 Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a **huevo** (23/04/2025): La FDA reanudó la investigación del brote tras la detección de casos recientes. A través del rastreo realizado, se identificó que la fuente de contaminación fueron huevos marrones de gallinas no enjauladas (cage-free) bajo la denominación "sunshine/omega-3 golden yolk", de las marcas Nagatoshi Produce, Misuho, Nijiya Markets y Country Eggs, distribuidos por la empresa Country Eggs, LLC (con sede en Lucerne Valley, California). Como medida preventiva, la compañía retiró del mercado todos los lotes vendidos entre el 16 de junio y el 9 de julio de 2025, con el código CA-7695 impreso en la caja y con fechas de caducidad comprendidas entre el 01/07/2025 y el 18/09/2025. Hasta el momento se han registrado 95 casos de personas enfermas en 14 estados de EUA, de los cuales 18 requirieron hospitalización, sin reportarse fallecimientos.

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

🔗 Brote de **Salmonella Oranienburg**, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/07/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 24.

La lista de 2025 integra 16 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo (2), frijoles germinados y 12 productos aún no identificados.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (4 de septiembre de 2025). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

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 vegetales congelados por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



El 4 de septiembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó que la empresa **Endico Potatoes Inc.**, con sede en Mount Vernon, Nueva York, inició el retiro del mercado de verduras congeladas de la marca **Endico** debido a una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

La medida se tomó tras detectarse la presencia de la bacteria en uno de los productos. Los vegetales potencialmente afectados fueron distribuidos a través de mayoristas locales en los estados de **Nueva York, Nueva Jersey, Pensilvania, Connecticut, Maryland, Distrito de Columbia y Florida**. Los lotes en cuestión son:

- ⚠ **Chícharos y zanahorias congelados** de la marca **Endico**, en bolsas de plástico transparente de 2.5 lb; código de lote **110625**; fecha de elaboración: **11/06/2025**; fecha de caducidad: **10/06/2027**.
- ⚠ **Mezcla de vegetales congelados** de la marca **Endico**, en bolsas de plástico transparente de 2.5 lb; código de lote **170625**; fecha de elaboración: **17/06/2025**; fecha de caducidad: **16/06/2027**.

La FDA recomendó a los consumidores **no consumir estos productos**, sino desecharlos o devolverlos al punto de compra. Hasta el momento, no se han reportado casos de enfermedades asociadas.

La empresa Endico Potatoes Inc. ha suspendido la distribución mientras, en coordinación con la FDA, lleva a cabo una investigación para determinar el origen del problema.

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) (4 de septiembre de 2025). Endico Potatoes Inc. Recalls 2.5lb Bags of Frozen "Peas And Carrots" and "Mixed Vegetables" Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/endico-potatoes-inc-recalls-25lb-bags-frozen-peas-and-carrots-and-mixed-vegetables-because-possible>

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>