



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

17 de septiembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas..... 2

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp. – Lista Verde..... 3

Canadá: Seguimiento al Brote de *Salmonella* spp. vinculado con pistaches y productos con pistaches. 4

EUA: Retiro del mercado productos de pepino por su posible contaminación con *Salmonella* spp. 5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: Portal Frutícola

El 15 de septiembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó sobre el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, relacionada con la retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Roja** (empresas y sus productos sujetos a Retención sin Examen Físico) a:

🔍 **Samuel Fuentes Monterrosas**, por detección de **fipronil** en **col morada** originaria de **Palmar de Bravo, Puebla** (fecha de publicación: 15/09/2025).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el uso de fipronil no está autorizado en el cultivo de col.

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 31 de julio de 2025.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (15 de septiembre de 2025). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

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: Seguimiento a la Alerta de Importación 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp. – Lista Verde.**



El 16 de septiembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó sobre el seguimiento a la Alerta de Importación 22-01, relacionada con la retención de melón originario de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Verde** (empresas y sus productos que son excluidos de

la Retención sin Examen Físico) a:

- 🔍 **Greenova Especialidades Agrícolas S.P.R. de R.L. de C.V.**, por control de *Salmonella* spp. en **melón** originario del municipio de **Pedro Escobedo, Querétaro** (fecha de publicación: 16/09/2025).

La unidad de producción referida se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el cultivo de melón**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 31 de julio de 2025.

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) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (16 de septiembre de 2025). Import Alert 22-01. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.html

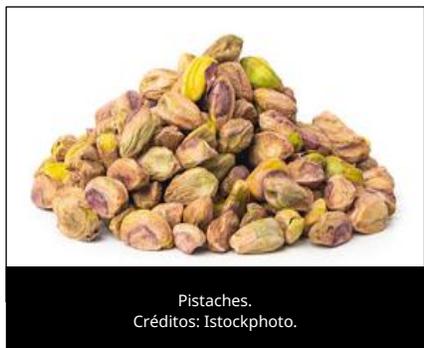
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Seguimiento al Brote de *Salmonella* spp. vinculado con pistaches y productos con pistaches.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 15 de septiembre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó una actualización sobre el brote de *Salmonella* spp. vinculado con pistaches y productos con pistaches de diversas marcas.

El comunicado precisa que, a la fecha, se han reportado **79 casos de infecciones** (personas con rango de edad de 2 a 89 años; 78% mujeres) de *Salmonella* **Havana**, *Salmonella* **Mbandaka**, *Salmonella* **Meleagridis** y *Salmonella* **Tennessee**, de las cuales **11 han requerido**

hospitalización y no se han registrado fallecimientos. Se destaca que los casos se han notificado en las provincias de: Columbia Británica (5), Manitoba (1), Ontario (17), Quebec (55) y Nuevo Brunswick (1). Derivado de lo anterior, se han retirado del mercado los siguientes productos:

Fecha	Productos
24 de julio	Pistache en grano de la marca Habibi, en presentación de 10 kg.
30 de julio	Pistache de la marca Al Mokhtar Food Centre, en presentación de 450 g.
4 de agosto	Chocolate con leche Knafeh y pistaches de la marca Dubai, en presentación de 145 g.
7 de agosto	Diversos productos de pastelería de la marca Andalos.
13 y 14 de agosto	Pistache en grano de la marca Habibi, en presentación de 10 kg. Además, diversos productos de chocolate con leche Knafeh y pistaches.
18 y 20 de agosto	Pistache en grano sin cáscara de 1 kg. Además de diversos productos con pistache de las marcas Délifruits, Chocofolie y Andalos.
22, 26, 28 y 29 de agosto	Pistache en grano de la marca Habibi, en presentación de 10 kg. Además, diversos productos con pistache de las marcas Indo-Asian Groceries & Spices, Allo Simonne y Alkadour Sweets.
3, 4, 8, 9, 10 y 11 de septiembre	Diversos productos con pistache sin marca y de las marcas Dubai, Shamyat y Chocofolie. Además, pistache en grano sin marca y pistache verde de la marca Nutrifresh.

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) (15 de septiembre de 2025). Public health notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to various brands of pistachios and pistachio-containing products. Recuperado de: <https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2025/outbreak-salmonella-infections-pistachios-related-products.html>

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 del mercado productos de pepino por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Pepinos cortados en rodajas.
Créditos: HEB.

El 15 de septiembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Primo No. 1 In Produce, Inc.** (de Allentown, Pensilvania) está retirando del mercado **89 cajas de productos de pepino**, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados son pepinos frescos en cajas de cartón de diversos tamaños, con los siguientes Códigos:

- △ **Pepinos en dados 1/4"** KBS en presentación de 5 lb (X3232062, X3234353, X3235434, X3236030);
- △ **Pepinos en rodajas** KBS en presentación de 5lb (2) (X3235434);
- △ **Pepino en rodajas** PLD KBS en presentación de 10lb (2) (X3234937);
- △ **Bandeja de pepinos** en presentación de 2 lb (3) (X3232225, X3233832, X3234937, X3231117, X3236030, X3235440);
- △ **Pepino en rodajas** en presentación de 8 oz (4) (X3231692, X3233832, X3234937, X3231117, X3235434, X3232225);

Estos productos se distribuyeron en los estados de Virginia, Nueva York, Pensilvania y Nueva Jersey.

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 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) (15 de septiembre de 2025). Enforcement Report. Event ID: 96968. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=96968>

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>