



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

22 de septiembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Japón: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca publica normativa que permite la importación de pimiento morrón fresco de México.2

EUA: Retiro de productos de camarones por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.3

Canadá: Retiro de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.5

Australia: Autoridad Australiana de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios propone suspensión de productos de dimetoato para su uso en arándanos, frambuesas y moras.6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Japón: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca publica normativa que permite la importación de pimiento morrón fresco de México.



Pimiento morrón (*Capsicum annuum* L.)
Créditos: Istockphoto.

El 22 de septiembre de 2025, a través del portal *Fresh Plaza* se informó que el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón (MAFF) publicó en su Diario Oficial la norma que permite la **importación de pimiento morrón fresco de México**, tras 16 años de negociaciones con el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).

Como antecedente, se menciona que la decisión fue posible gracias al trabajo técnico, al diálogo y a la evidencia científica que demostró que el **pimiento morrón (*Capsicum annuum* L.) no es susceptible al moho azul del tabaco**, plaga bajo cuarentena en Japón desde 1945. La investigación fue desarrollada por el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), en coordinación con SENASICA, y respaldada por organizaciones de productores como la Confederación de Asociaciones Agrícolas del Estado de Sinaloa (CAADES) y la Asociación Mexicana de Horticultura Protegida.

A partir de esta autorización, los productores que cumplan con el **“Plan de trabajo para la exportación de frutos frescos de chile bell (*Capsicum annuum* var. *grossum*) de México a Japón”**, acordado por ambos países, podrán inscribir sus **unidades de producción y empacadoras** ante el **SENASICA** para integrarse al **listado oficial** que se enviará a la autoridad sanitaria japonesa.

Con ello, México amplía su oferta exportable hacia Japón, donde ya envía carne de cerdo y bovino, espárragos, uvas, frutillas, aguacate, jitomate, mango, jugo de naranja y hortalizas como brócoli, col y coliflor.

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: *Fresh Plaza* (22 de septiembre de 2025). Japón autoriza la entrada de pimiento morrón mexicano. Recuperado de: <https://www.freshplaza.es/article/9767745/japon-autoriza-la-entrada-de-pimiento-morrón-mexicano/>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (19 de septiembre de 2025). Japón abre su mercado al pimiento morrón mexicano: AGRICULTURA. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/japon-abre-su-mercado-al-pimiento-morrón-mexicano-agricultura>

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 productos de camarones por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FDA.

El 21 de septiembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **AquaStar (USA) Corp** (de Seattle, Washington) está retirando del mercado **productos de camarones** de las marcas **Kroger, Kroger Mercado y AquaStar**, debido a su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.

El retiro derivó de la **investigación de la FDA** sobre los **informes de contaminación por Cesio-137 (Cs-137)** en **camarones congelados** procesados por la empresa PT. Bahari Makmur Sejati (que opera como BMS Foods) de Indonesia. Los productos potencialmente afectados fueron:

⚠ 49,920 bolsas de **camarones crudos Colossal EZ Peel** de la marca **Kroger** en bolsas transparentes de **2 lb**; con Código Universal de Producto (UPC): 20011110643906; con códigos de lote: 10662 5085 10, 10662 5097 11, 10662 5106 11, 10662 5107 10, 10662 5111 11, 10662 5112 10, 10662 5113 10, 10662 5113 11, 10662 5114 10 y 10662 5114 11; con fechas de consumo preferente: 7, 16, 17, 21, 22, 23 y 24 de abril de 2027, y 26 de marzo de 2027.

⚠ 18,000 bolsas de **camarones medianos cocidos** de la marca **Kroger Mercado** en bolsas transparentes de **2 lb**; con Código UPC: 011110626196; con códigos de lote: 10662 5112 11 y 10662 5113 10; con fecha de consumo preferente: 23 de octubre de 2027.

⚠ 17,264 bolsas de **brochetas de camarones** de la marca **AquaStar** en bolsas transparentes de **1.25 lb**; con Códigos UPC: 10662 5127 10, 10662 5128 11, 10662 5133 11 y 10662 5135 10; con fecha de consumo preferente: 7, 8, 13 y 15 de noviembre de 2027.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Estos productos fueron **distribuidos entre el 12 de junio y el 17 de septiembre de 2025** mediante las tiendas: Baker's, City Market, Dillons, Food 4 Less, Foods Co, Fred Meyer, Fry's, Gerbes, Jay C, King Soopers, Kroger, Mariano's, Metro Market, Pay Less Supermarkets, Pick 'n Save, Ralphs, Smith's y QFC, en los estados de: **Alaska, Alabama, Arkansas, Arizona, California, Colorado, Georgia, Idaho, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Míchigan, Misuri, Misisipi, Montana, Nebraska, Nuevo México, Nevada, Ohio, Oregón, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Utah, Virginia, Washington, Wisconsin, Virginia Occidental y Wyoming.**

Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores, distribuidores y minoristas de alimentos no usar ni 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 Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 de septiembre de 2025). Aquastar (USA) Corp Recalls Kroger Frozen Raw EZ Peel, Kroger Mercado Frozen Cooked Shrimp, and Aquastar Raw Shrimp Skewers Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/aquastar-usa-corp-recalls-kroger-frozen-raw-ez-peel-kroger-mercado-frozen-cooked-shrimp-and-aquastar>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de septiembre de 2025). FDA Advises Public Not to Eat, Sell, or Serve Certain Imported Frozen Shrimp from an Indonesian Firm. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-public-not-eat-sell-or-serve-certain-imported-frozen-shrimp-indonesian-firm>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (25 de febrero de 2022). Supporting Document for Guidance Levels for Radionuclides in Domestic and Imported Foods. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/process-contaminants-food/supporting-document-guidance-levels-radionuclides-domestic-and-imported-foods>

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 17 de septiembre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado **pistaches** de la **marca Enayat Farms**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de Alberta, New Brunswick, Terranova y Labrador, Ontario y Quebec, y tienen los siguientes datos:

⚠ **Pistache crudo** de la marca **Enayat Farms** en presentación de 10 kg; con Código de Lote 5067, de 2027

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) (17 de septiembre de 2025). Enayat Farms brand Pistachio Raw Kernel recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/enayat-farms-brand-pistachio-raw-kernel-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



Australia: Autoridad Australiana de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios propone suspensión de productos de dimetoato para su uso en arándanos, frambuesas y moras.



Frambuesa, arándano y mora.
Créditos: Istockphoto.

El 19 de septiembre de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que la **Autoridad Australiana de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios (APVMA)** propuso **suspender el registro y etiquetas de productos** que contienen **dimetoato** para su uso en **arándanos, frambuesas y moras**.

La medida surge tras nueva información de la **Autoridad de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda (FSANZ)**, que el consumo de bayas en Australia aumentó hasta 962% entre 1995 y 2024, muy por encima de los datos usados en la última revisión de 2017. Según pruebas de la Universidad Southern Cross, algunos arándanos contenían niveles de dimetoato que podrían superar la ingesta diaria aceptable (IDA). Al reevaluar la exposición dietética, la APVMA concluyó que, aunque es poco probable un riesgo grave para la salud, **no existe un margen de seguridad suficiente entre los residuos de dimetoato y los límites aceptables**.

La **suspensión** sería **preventiva** y aplicaría **por un año**, con un permiso que permitiría su uso solo bajo un período de retención de cosecha de 14 días. Los demás usos aprobados del dimetoato siguen considerándose seguros y no requieren cambios regulatorios.

Los titulares de registros y el público tienen 20 días para enviar comentarios o información antes de que la APVMA tome una decisión final. Durante el periodo de consulta, los productos pueden seguir usándose según las instrucciones actuales de la etiqueta.

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: *Food Safety Magazine* (19 de septiembre de 2025). Authorizations Revoked as Berries May Expose Australians to Harmful Levels of Pesticide Dimethoate. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10713-authorizations-revoked-as-berries-may-expose-australians-to-harmful-levels-of-pesticide-dimethoate>

Gobierno de Australia (5 de agosto de 2025). Proposed suspension of specific dimethoate products. Recuperado de: <https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/proposed-suspension-specific-dimethoate-products-0>

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>