



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

24 de septiembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México y Chile: Fortalecen cooperación agroalimentaria con acuerdos en sanidad, ciencia y comercio justo.....2

EUA: Seguimiento a Alerta por detección del radionúclido Cesio-137 en camarón crudo congelado procedente de Indonesia.3

EUA: Retiro de productos de camarones congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.5

Brasil: Se consolida como referente mundial en registro y uso de bioinsumos.6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México y Chile: Fortalecen cooperación agroalimentaria con acuerdos en sanidad, ciencia y comercio justo.



El 23 de septiembre de 2025, el portal *Vértigo Político* informó que la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) de México y el Ministerio de Agricultura de la República de Chile suscribieron un **Acuerdo General de Cooperación Técnico-Científica** y un **Acuerdo Específico en Sanidad Vegetal**, con el fin de impulsar la innovación, la ciencia y la tecnología, el uso eficiente del agua, la ganadería sostenible y la facilitación del comercio agroalimentario.

Ambos países acordaron acelerar proyectos conjuntos y realizar evaluaciones técnicas compartidas en beneficio de productoras, productores y consumidores. Asimismo, revisaron protocolos sanitarios vigentes y confirmaron planes piloto en uva de mesa y kiwi, que serán evaluados en 2026. Además, se establecieron pasos concretos para fortalecer la seguridad alimentaria, incluyendo medidas contra plagas, uso de trampas inteligentes y alternativas a plaguicidas dañinos como el bromuro de metilo.

Entre los compromisos destacan: promover una ganadería resiliente frente al cambio climático, avanzar en certificación electrónica de productos pecuarios, dar continuidad a la habilitación de establecimientos cárnicos y ampliar el acceso de productos como el mango mexicano en Chile.

Las autoridades resaltaron que la cooperación no se limita al comercio, sino que incluye temas ambientales, agricultura familiar, eficiencia hídrica y sistemas productivos sustentables. En este sentido, el **Fondo Conjunto México-Chile** será clave para consolidar estas iniciativas.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de inocuidad agrícola, pecuaria y acuícola/pesquera a través de la implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), los cuales contemplan la prevención de peligros químicos, físicos y microbiológicos, además de promover el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *Vértigo Político* (23 de septiembre de 2025). México y Chile fortalecen cooperación agroalimentaria. Recuperado de: <https://www.vertigopolitico.com/nacional/notas/mexico-y-chile-fortalecen-cooperacion-agroalimentaria>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (23 de septiembre de 2025). México y Chile fortalecen cooperación agroalimentaria con acuerdos en sanidad, ciencia y comercio justo. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/mexico-y-chile-fortalecen-cooperacion-agroalimentaria-con-acuerdos-en-sanidad-ciencia-y-comercio-justo?idiom=es> https://x.com/Agricultura_mex/status/1970536046698922129

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 Alerta por detección del radionúclido Cesio-137 en camarón crudo congelado procedente de Indonesia.



Camarones crudos.
Créditos: Istockphoto.

El 23 de septiembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA actualizó la Alerta de Salud Pública relacionada con camarones crudos congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137 (Cs-137). En esta actualización **se incluyó** el retiro del mercado de **camarones congelados** de las marcas **Sand Bar, Arctic Shores, Best Yet, Great American y First Street**, distribuidos por la

empresa **Southwind Foods, LLC** (de Carson, California).

Como antecedente se menciona que, la alerta derivó de la detección por parte de la FDA del radionúclido referido en un solo envío de camarones congelados importados de PT. Bahari Makmur Sejati. De acuerdo con la notificación, se identificó un **nivel de radioactividad de 68 Bq/kg de Cs-137**, cuando los niveles actuales de intervención son de 1200 Bq/kg, según el *Documento de apoyo para los niveles orientativos de radionucleidos en alimentos nacionales e importados*. Sin embargo, esta medida busca reducir la exposición a radiación de bajo nivel que podría tener impactos en la salud con una exposición continua durante un largo período de tiempo.

Por lo anterior, las siguientes empresas han realizado retiros del mercado de los siguientes productos:

Distribuidor	Producto
Southwind Foods, LLC (de Carson, California).	Camarones congelados de las marcas Sand Bar, Arctic Shores, Best Yet, Great American y First Street , distribuidos entre el 24 de junio y el 16 de septiembre de 2025 a minoristas, distribuidores y mayoristas en los siguientes estados: Alabama, Arizona, California, Colorado, Connecticut, Florida, Georgia, Hawái, Idaho, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Massachusetts, Michigan, Minnesota, Misuri, Montana, Nebraska, Nevada, Nueva Jersey, Nuevo México, Nueva York, Ohio, Oregón, Pensilvania, Rhode Island, Tennessee, Texas, Utah, Virginia, Washington, Wisconsin y Wyoming.
AquaStar (USA) Corp (de Seattle, Washington)	49,920 bolsas de camarones crudos Colossal EZ Peel de la marca Kroger en bolsas transparentes de 2 lb ; 18,000 bolsas de camarones medianos cocidos de la marca Kroger Mercado en bolsas transparentes de 2 lb ; y 17,264 bolsas de brochetas de camarones de la marca AquaStar en bolsas transparentes de 1.25 lb . Estos productos fueron distribuidos entre el 12 de junio y el 17 de septiembre de 2025 a varias tiendas en los estados de: Alaska, Alabama, Arkansas, Arizona, California, Colorado, Georgia, Idaho, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Michigan, Misuri, Misisipi, Montana, Nebraska, Nuevo México, Nevada, Ohio, Oregón, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Utah, Virginia, Washington, Wisconsin, Virginia Occidental y Wyoming.
Southwind Foods, LLC (de Carson, California).	Camarones congelados de las marcas Sand Bar, Arctic Shores, Best Yet, Great American y First Street en presentaciones de 1 lb, 2 lb, 6 oz, 12 oz . Estos productos fueron distribuidos entre el 17 de julio y el 8 de agosto de 2025 a minoristas, distribuidores y mayoristas en los estados de: Alabama, Arizona, California, Massachusetts, Minnesota, Pensilvania, Utah, Virginia y Washington.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

AquaStar (USA) Corp (de Seattle, Washington)	• Cóctel de camarón marca "Aqua Star" en bandejas de plástico transparentes de 6 oz. Estos productos fueron distribuidos entre el 31 de julio y el 16 de agosto de 2025 en tiendas minoristas Walmart en los estados de: Alaska, Alabama, Arkansas, Colorado, Georgia, Iowa, Idaho, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Michigan, Minnesota, Misuri, Misisipi, Montana, Dakota del Norte, Dakota del Sur, Nebraska, Ohio, Oklahoma, Oregón, Tennessee, Texas, Washington y Wisconsin. • 18,000 bolsas de camarones medianos cocidos de la marca Kroger Mercado en bolsas transparentes de 2 lb. Estos productos fueron distribuidos entre el 24 de julio y el 11 de agosto de 2025 en los estados de: Alabama, Arkansas, Georgia, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Michigan, Misuri, Misisipi, Nebraska, Ohio, Carolina del Sur, Tennessee, Virginia, Wisconsin y Virginia Occidental.
Beaver Street Fisheries, LLC (de Jacksonville, Florida)	Camarones crudos congelados 21/25 marca Great Value en bolsas de plástico de 2 lb. Estos productos fueron distribuidos entre el 28 de julio y el 8 de agosto de 2025 en tiendas minoristas Walmart en los estados de: Alabama, Arkansas, Florida, Georgia, Kentucky, Luisiana, Misuri, Misisipi, Ohio, Oklahoma, Pensilvania, Texas y Virginia Occidental.
Southwind Foods, LLC (de Carson, California).	Camarones congelados de las marcas Sand Bar, Arctic Shores, Best Yet, Great American, First Street y White Arctic. Estos productos fueron distribuidos entre el 17 de julio y el 8 de agosto de 2025 a minoristas, distribuidores y mayoristas en los estados de: Alabama, Arizona, California, Massachusetts, Minnesota, Pensilvania, Utah, Virginia y Washington.

Por esto, se insta a la población a no consumir tales productos, sino a desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición. Dado que la investigación de la FDA está en curso, **la alerta de salud pública se actualizará a medida que exista mayor información disponible.**

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) (23 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) (23 de septiembre de 2025). Updated Release: Southwind Foods, LLC Recalls Frozen Shrimp Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/updated-release-southwind-foods-llc-recalls-frozen-shrimp-because-possible-health-risk-0>

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



EUA: Retiro de productos de camarones congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.



Productos retirados del mercado. Créditos: FDA.

El 23 de septiembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Lawrence Wholesale LLC** (de Vernon, California) está retirando del mercado **productos de camarones congelados** de la marca **Kroger**, 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:

- ⚠ **Cóctel de camarones cocidos con salsa** de la marca **Kroger** en empaques de **7 oz**; con Código UPC: 011110622952; con códigos de lote: 11325-H3A1, 11425-H3A1, 11525-H3A1 y 11625-H3A1; con fechas de consumo preferente: 22, 23, 24 y 25 de abril de 2027.
- ⚠ **Cóctel de camarones cocidos con salsa** de la marca **Kroger** en empaques de **17 oz**; con Código UPC: 011110624840; con códigos de lote: 13725-H3A1 y 13825-H3A1; con fechas de consumo preferente: 16 y 17 de mayo de 2027.
- ⚠ **Camarones jumbo 16/25** de la marca **Kroger** en empaques de **12 oz**; con Código UPC: 011110649812; con códigos de lote: 11925-H3A1 y 12025-H3A1; con fechas de consumo preferente: 28 y 29 de abril de 2027.
- ⚠ **Camarones medianos cocidos 51/60** de la marca **Kroger** en empaques de **32 oz**; con Código UPC: 011110967015; con códigos de lote: 12225-H3A1 y 12325-H3A1; con fechas de consumo preferente: 5 de enero y 5 de febrero de 2027.

Estos productos fueron **distribuidos** 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) (23 de septiembre de 2025). Lawrence Wholesale LLC Recalls Kroger Bagged Frozen Shrimp and Kroger Frozen Shrimp Products Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/lawrence-wholesale-llc-recalls-kroger-bagged-frozen-shrimp-and-kroger-frozen-shrimp-products-because>

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: Se consolida como referente mundial en registro y uso de bioinsumos.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 24 de septiembre de 2025, el portal *Agnews* informó que, Brasil se consolida como referencia mundial en bioinsumos, con **859 plaguicidas biológicos registrados**, principalmente insecticidas (35,16%), fungicidas (14,20%) y reguladores de crecimiento (11,76%).

Se precisa que el país concentra cerca del **50% de agricultores que utilizan productos biológicos**, impulsados por la **Ley de Bioinsumos N° 15070/2024** y por la creciente demanda de soluciones sostenibles en la agricultura.

El tiempo de aprobación es una ventaja clave: mientras un plaguicida químico genérico tarda en promedio **63 meses** en ser autorizado, un biológico se aprueba en **14 meses**, casi cuatro años menos.

Entre 2020 y 2024 se aprobaron **519 bioplaguicidas**, destacando empresas como Total Biotecnología, Biotrop, Simbiose, Solubio, Bioma, Biovalens y Koppert, que en conjunto concentran el 26,4% de los registros. A diferencia del mercado químico, las autorizaciones en biológicos están más distribuidas entre varias compañías.

Los principales ingredientes activos corresponden a **microorganismos del género *Bacillus*** (*B. amyloliquefaciens*, *B. subtilis*, *B. thuringiensis*), además de ***Beauveria bassiana*, *Metarhizium anisopliae* y *Trichoderma harzianum***, incluso en formulaciones mixtas.

El mercado brasileño atrae a empresas extranjeras, especialmente de India y China, interesadas en alianzas para producción y distribución, mientras que la **industria local exporta tecnología y productos**, reforzando el liderazgo de Brasil en la transición hacia una agricultura más sostenible.

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), incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *Agnews* (24 de septiembre de 2025). Biopesticide Registration in Brazil: Overview of Leading Companies, Key Active Ingredients, and Approval Speeds. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---55286-e.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>