



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

26 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 99-51, sobre retención de productos alimenticios por posible contaminación química.....3

EUA: Retiro de productos de camarones por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.....4

Canadá: Seguimiento al Brote de *Salmonella* spp. vinculado con pistaches y productos con pistaches.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 25 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:

🔍 **Sergio Solís Flores**, por detección de **dimetoato** y **monocrotofos** en **tuna** originaria de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 25/09/2025).

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

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) (25 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 99-51, sobre retención de productos alimenticios por posible contaminación química.



Clavo de olor (especia).
Créditos: Istockphoto.

El 26 de septiembre de 2025, el portal *Food Safety Magazine* dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la **Alerta de Importación 99-51**, sobre la retención (sin examen físico) de productos alimenticios que parecen haber sido preparados, empacados o retenidos en condiciones insalubres y que resultan en **contaminación química**.

Como antecedente, se menciona que el Cesio-137 (Cs-137) emite partículas beta y radiación gamma que están asociadas con efectos adversos para la salud. El principal efecto preocupante después de una exposición repetida a dosis bajas a largo plazo (p. ej., a través del consumo de alimentos o agua contaminados) es el cáncer, que resulta del daño al ADN dentro de las células vivas del cuerpo.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Roja** (empresas y sus productos sujetos a la retención sin examen físico) a la siguiente:

🔍 **PT Natural Java Spice**, por detección de **Cesio-137** en **especias** procedentes de **Indonesia** (fecha de publicación: 18/09/2025).

Se precisa que la FDA fue notificada por la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de EUA (CBP), que identificó la presencia de Cs-137 en un contenedor en el puerto de Los Ángeles, California. Posteriormente, **la FDA realizó un análisis de radionúclidos y confirmó la presencia de 732.43 Bq/kg de Cs-137 en una muestra de clavo**, cifra inferior al nivel de intervención establecido por la FDA para este radionúclido (1,200 Bq/kg).

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 químicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (26 de septiembre de 2025). Import Alert 99-51. After Radioactive Shrimp Recall, FDA Detects More Cs-137 in Indonesian Spice Import. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10730-after-radioactive-shrimp-recall-fda-detects-more-cs-137-in-indonesian-spice-import>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (18 de septiembre de 2025). Import Alert 99-51. Detention Without Physical Examination of Human Food Products That Appear To Have Been Prepared, Packed Or Held Under Insanitary Conditions Resulting in Chemical Contamination. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1187.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 de productos de camarones por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.



El 25 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 la marca **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:

- ⚠ 8,000 bolsas de **brochetas de camarones** crudos y pelados de la marca **AquaStar** (importados de Indonesia); en bolsas transparentes de **1.25 lb**; con código UPC: 731149390010; con códigos de lote 10662 5127 10 y 10662 5128 11; con fecha de consumo preferente: 7 y 8 de noviembre de 2027.

Estos productos fueron **distribuidos entre el 7 de julio y el 20 de septiembre de 2025** mediante las tiendas Food Lion en los estados de: **Delaware, Georgia, Kentucky, Maryland, Carolina del Norte, Pensilvania, Carolina del Sur, Tennessee, Virginia y Virginia Occidental.**

Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores no usar 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) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (25 de septiembre de 2025). AquaStar (USA) Corp Recalls 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-aquastar-raw-shrimp-skewers-because-possible-health-risk>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (25 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: Seguimiento al Brote de *Salmonella* spp. vinculado con pistaches y productos con pistaches.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 24 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 **105 casos de infecciones** (personas con rango de edad de 2 a 95 años; 75% mujeres) de *Salmonella* **Havana, S. Mbandaka, S. Meleagridis, S. Tennessee, S. Anatum, S.**

Bareilly y S. Senftenberg, de las cuales **16 han requerido hospitalización y no se han registrado fallecimientos**. Se destaca que los casos se han notificado en las provincias de: Columbia Británica (6), Alberta (4), Manitoba (1), Ontario (27), Quebec (66) 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.
18, 24 y 25 de septiembre	Diversos productos con pistache sin marca y de las marcas NuttyHero y Konscious Kitchen. Además, pistache en grano sin marca y de las marcas Briwood Farm Market, OK y Enayat Farms (en presentación de 10 kg).

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: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (24 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>