



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

29 de septiembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México y Alemania: Promueven sistemas agroalimentarios más sostenibles, justos y resilientes.	2
EUA: Retiro de productos de pepino por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	3
Canadá: Retiro de pistaches por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	4
Canadá: Retiro de productos de hierbas por su posible contaminación física.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México y Alemania: Promueven sistemas agroalimentarios más sostenibles, justos y resilientes.



El 26 de septiembre de 2025, el portal *En Alimentos* informó que la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) de México y la Cooperación Técnica Alemana (GIZ) reafirmaron su compromiso de transformar los sistemas agroalimentarios hacia modelos más sostenibles, justos e inclusivos, tras presentar los resultados del proyecto **"Vida y Campo" (2022-2025)**.

La iniciativa benefició a más de **40 mil personas**, desarrolló **dos aplicaciones digitales** para certificación y trazabilidad, e impulsó acciones de **conservación de suelos y polinizadores en Puebla y Oaxaca**.

Como parte de los acuerdos, ambos países establecieron sinergias entre "Vida y Campo" y el nuevo proyecto de **Agricultura Sostenible**, con la meta de contribuir al cumplimiento del Reglamento Europeo sobre Deforestación. A partir de 2026, México implementará un certificado de agroexportación libre de deforestación y de trabajo irregular, como parte de la política agropecuaria sustentable impulsada por el Gobierno de México.

El embajador alemán subrayó el papel de México como socio clave en la **protección del clima, la biodiversidad y la seguridad alimentaria**. Asimismo, productoras y productores de Oaxaca y Puebla compartieron experiencias exitosas en prácticas agroecológicas, como compostaje, **bioinsumos y reducción de agroquímicos**.

El proyecto también dejó capacidades técnicas en producción sostenible de **agave, cacao, café, maíz nativo, miel y ganadería caprina/ovina**, fortaleció cadenas de valor con enfoque en pequeños productores, promovió el acceso a información digital y fomentó la cooperación interinstitucional. Cerca de **30 mil productoras y productores** aplicaron acciones de conservación y uso sostenible de los recursos naturales en sus comunidades.

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: *En Alimentos* (26 de septiembre de 2025). México y Alemania promueven sistemas agroalimentarios más sostenibles, justos y resilientes. Recuperado de: <https://enalimentos.lat/noticias/11563-mexico-y-alemania-promueven-sistemas-agroalimentarios-mas-sostenibles-justos-y-resilientes.html>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (25 de septiembre de 2025). México y Alemania promueven sistemas agroalimentarios más sostenibles, justos y resilientes. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/mexico-y-alemania-promueven-sistemas-agroalimentarios-mas-sostenibles-justos-y-resilientes?idiom=es>

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 pepino por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Pepinos cortados en rodajas.
Créditos: HEB.

El 26 de septiembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Chefs Warehouse** (de Jessup, Maryland) está retirando del mercado **productos de pepino**, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados son pepinos frescos en diversas presentaciones, con los siguientes códigos:

- △ 190 cajas (con 15 unidades c/u) de **Pepino Select**; con número de lote B0515166.
- △ **Pepinos en rodajas** de ¼" en presentación de 5 lb y 10 lb; con números de lote B0515465 y B0515867.
- △ **Pepino en cubitos** de ½" en presentación de 5 lb; con número de lote B0515911.
- △ **Pepino en cubitos** de ¼" en presentación de 15 lb; con número de lote B0515982.
- △ 98 cajas (con 6 unidades c/u) de **Pepino Super**; con número de lote B0514912.

Estos productos se distribuyeron en los estados de **Maryland, Delaware y Virginia**.

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) (26 de septiembre de 2025). Enforcement Report. Event ID: 96995. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=96995>

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

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en la provincia de **Ontario** y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistache crudo** sin marca en presentación variable (de venta a granel); vendido desde el 11 hasta el 19 de septiembre de 2025 en una tienda ubicada en Toronto, Ontario.

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) (27 de septiembre de 2025). Pistachio Raw Kernels recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/pistachio-raw-kernels-recalled-due-salmonella?utm_source=gc-notify&utm_medium=email&utm_content=en&utm_campaign=hc-sc-rsa-22-23

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 productos de hierbas por su posible contaminación física.



Albahaca. Créditos: Istockphoto.

El 24 de septiembre de 2025, el portal *Fresh Plaza* informó que la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado **productos de hierbas** de la marca **Dion**, debido a su posible contaminación con **insectos**. Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en **todo el país** y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Albahaca orgánica** de la marca **Dion**; en presentación de 12 g; con Código Universal de Producto (UPC): 6 20383 02003 9; con códigos de fecha: 21/08/2028.
- ⚠ **Albahaca orgánica** de la marca **Dion**; en presentación de 25 g; con Código UPC: 6 20383 02200 2; con códigos de fecha: 20/01/2028, 07/02/2028, 28/02/2028, 12/05/2028 y 11/07/2028.
- ⚠ **Albahaca orgánica** de la marca **Dion**; en presentación de 125 g; con Código UPC: 6 20383 67020 3; con códigos de fecha: 11/02/2028, 18/03/2028 y 30/04/2028.
- ⚠ **Albahaca orgánica** de la marca **Dion**; en presentación de 12.5 kg; con Código UPC: 72003; con código de fecha: 05/03/2028.
- ⚠ **Hierbas italianas orgánicas** de la marca **Dion**; en presentación de 16 g; con Código UPC: 6 20383 02026 8; con códigos de fecha: 28/01/2028, 07/02/2028, 03/03/2028, 21/04/2028 y 30/05/2028.
- ⚠ **Hierbas de Provenza ecológicas** de la marca **Dion**; en presentación de 16 g; con Código UPC: 6 20383 02027 5; con códigos de fecha: 28/01/2028, 07/02/2028, 18/02/2028 y 07/04/2028.
- ⚠ **Hierbas de Provenza ecológicas** de la marca **Dion**; en presentación de 33 g; con Código UPC: 6 20383 02225 5; con códigos de fecha: 28/01/2028, 11/02/2028 y 18/02/2028.
- ⚠ **Hierbas de Provenza ecológicas** de la marca **Dion**; en presentación de 500 g; con Código UPC: 6 20383 69003 4; con códigos de fecha: 06/02/2028, 18/02/2028 y 22/08/2028.
- ⚠ **Hierbas italianas orgánicas** de la marca **Dion**; en presentación de 125 g; con Código UPC: 6 20383 67028 9; con códigos de fecha: 24/03/2028, 15/05/2028 y 10/07/2028.
- ⚠ **Condimento italiano orgánico** de la marca **Dion**; en presentación de 19 g; con Código UPC: 6 20383 02062 6; con códigos de fecha: 28/01/2028, 11/02/2028, 18/02/2028, 04/06/2028 y 05/08/2028.

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 físicos.

Referencias: *Fresh Plaza* (24 de septiembre de 2025). Canada recalls Dion herbs over insect contamination. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/north-america/article/9768398/canada-recalls-dion-herbs-over-insect-contamination/>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (19 de septiembre de 2025). Dion brand Herbs recalled due to presence of insects. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/dion-brand-herbs-recalled-due-presence-insects>

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>