



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

4 de abril de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de carne molida por su posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> .	2
Francia: Brote de <i>Salmonella</i> spp. vinculado a queso de leche cruda.....	3
Singapur: SFA actualiza la Evaluación de Seguridad de Alimentos Novedosos y sus ingredientes.....	4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de carne molida por su posible contaminación con *Escherichia coli*.



El 3 de abril de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó que se está retirando del mercado carne molida magra de la marca Aladdin Foods, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O103.

Se precisa que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: Carne molida magra en empaques de tamaño variable, marca Aladdin Foods, Fecha de envasado 24/02/2025, Consumir preferentemente antes del 28/02/2025. Estos productos fueron vendidos exclusivamente en la tienda Aladdin's Food, en la provincia de Ontario.

Adicionalmente, se exhorta a la población a no consumir el producto. En su lugar, deben desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (3 de abril de 2025). Aladdin Foods brand Lean Ground Beef recalled due to *E. coli* O103. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/aladdin-foods-brand-lean-ground-beef-recalled-due-e-coli-o103>

Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN) (4 de abril de 2025). Lean Ground Beef recalled in Canada after testing find *E. coli*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/04/lean-ground-beef-recalled-in-canada-after-testing-find-e-coli/>

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



Francia: Brote de *Salmonella* spp. vinculado a queso de leche cruda.



Imagen representativa. Fuente: Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN)

El 4 de abril de 2025, a través del portal *Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN)* se dio a conocer que en Francia se está investigando un brote de *Salmonella* spp. vinculado a queso de leche cruda.

Como antecedente, se menciona que a finales de marzo de 2024 se le notificó a la Agencia Regional de Salud (ARS) sobre tres casos de salmonelosis en una guardería infantil de la región de Pays de la Loire, y durante las semanas siguientes, se

registraron casos adicionales en la misma región, que afectaron a otras tres guarderías y escuelas primarias.

Derivado de lo anterior, la Agencia Regional de Salud (ARS) y Salud Pública de Francia iniciaron la investigación que determinó como fuentes probables de contaminación: 1) Queso Tomme, que dio positivo a la cepa de *Salmonella* Typhimurium, fabricado el 18 de enero de 2024 y entregado para consumo el 2 de abril pasado; y 2) Queso Tomme, que dio positivo a la cepa de *Salmonella* Typhimurium, fabricado el 16 de enero de 2024, y el cual no fue vendido.

El comunicado señala que, hasta el momento se reportan 41 casos (25 varones y 16 mujeres) de salmonelosis entre alumnos (19 casos confirmados, 15 pacientes probables y siete casos posibles). Se resalta que veinte infecciones se produjeron en niños menores de 5 años.

Derivado de lo anterior, se dejó de servir queso de leche cruda en los comedores escolares de los niños, especialmente a los menores de 5 años.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Francia. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN)* (4 de abril de 2025). French *Salmonella* outbreak linked to raw milk cheese. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/04/french-salmonella-outbreak-linked-to-raw-milk-cheese/>

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>



Singapur: SFA actualiza la Evaluación de Seguridad de Alimentos Novedosos y sus ingredientes.



El 1 de abril de 2025, a través del portal *Food Safety Magazine*, se publicó que la Agencia de Alimentos de Singapur (SFA) actualizó su documento de orientación para la industria sobre la evaluación de seguridad de alimentos novedosos y sus ingredientes.

Se señala que este documento establece que los alimentos novedosos son aquellos que no se han utilizado de manera significativa en los últimos 20 años o que se producen mediante procesos no utilizados anteriormente. También incluye alimentos que contienen nanomateriales.

Por lo tanto, se destaca que las empresas deben asegurarse de que estos alimentos o ingredientes hayan recibido aprobación previa de la SFA y cumplan con las especificaciones y el proceso de fabricación declarados.

Además, la SFA señala que las empresas pueden consultar con la Agencia, cuales son los alimentos o ingredientes que son considerados novedosos. En estos casos, se les anima a proporcionar evidencia sobre el historial de uso seguro del alimento en cuestión. Asimismo, las empresas también deben cumplir con los requisitos legales bajo la Ley de Venta de Alimentos y la Ley de Carnes y Pescados Saludables. Sin embargo, no se requiere la aprobación de la SFA para realizar investigaciones sobre estos alimentos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *Food Safety Magazine* (1 de abril de 2025). Singapore Food Agency Updates Industry Guidance on Safety Assessment of Novel Foods. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10276-singapore-food-agency-updates-industry-guidance-on-safety-assessment-of-novel-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>