



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

08 de agosto de 2025



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

|  |   |
|--|---|
| México: Opormex impulsa producción porcina para fortalecer la soberanía alimentaria en el marco del Plan México..... | 2 |
| EUA: Retiro de queso por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. ....                                    | 3 |
| Canadá: Brote de <i>Salmonella</i> spp. vinculado a pistaches.....   | 4 |
| Guatemala: REDSAG confirma presencia de semillas transgénicas en Petén y Chiquimula.....                             | 5 |

### México: Opormex impulsa producción porcina para fortalecer la soberanía alimentaria en el marco del Plan México.



Reunión Opormex y AGRICULTURA.  
Créditos: *Porcicultura*, 2025.

El 8 de agosto de 2025, a través del portal *Porcicultura*, se informó que la Organización de Porcicultores Mexicanos (Opormex) se reunió con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) para definir estrategias orientadas a fortalecer la producción nacional de carne de cerdo, teniendo como objetivo principal el impulso de la soberanía alimentaria.

Se indica que estas acciones se enmarcan en el Plan México y la Visión 2035, iniciativas orientadas a promover un crecimiento sostenible de la porcicultura, fortalecer la competitividad del sector y garantizar la seguridad en el abasto de alimentos para la población. Durante el encuentro, ambas partes ratificaron el papel de la porcicultura como pilar de la alimentación nacional y coincidieron en que la soberanía alimentaria es una meta alcanzable mediante un trabajo conjunto, sustentado en criterios técnicos, ambientales y sociales.

En este contexto, la reunión representó un avance importante en el fortalecimiento de la infraestructura del sector porcícola, con miras a modernizar procesos, ampliar la presencia de la carne de cerdo mexicana en mercados internacionales y fomentar su consumo a nivel nacional. Asimismo, Opormex reafirmó su compromiso con la sostenibilidad, el bienestar animal, la protección del medio ambiente y la generación de empleo, pilares que guían su colaboración con el Gobierno federal para lograr la autosuficiencia alimentaria del país.

Cabe señalar que, en México, se llevan a cabo acciones en materia de inocuidad pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *Porcicultura* (8 de agosto de 2025). La Opormex se reúne con Berdegué para fortalecer producción porcina en línea con Plan México. Recuperado de: <https://www.porcicultura.com/destacado/la-opormex-se-reune-con-berdegue-para-fortalecer-produccion-porcina-en-linea-con-plan-mexico>

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>



### EUA: Retiro de queso por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen de uso libre

El 6 de agosto de 2025, a través de un comunicado del Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA), se anunció el retiro y la cuarentena del queso burrata producido por la empresa *Gioia Cheese Company*, del condado de Los Ángeles, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Se señala que la orden de retiro y cuarentena se emitió tras confirmarse la presencia de la bacteria, detectada en una muestra recolectada el 29 de julio de 2025

durante una inspección rutinaria en las instalaciones de fabricación y empaque de la empresa.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en tiendas minoristas el 1 de agosto de 2025 o antes y tienen las siguientes características:

- Gioia Cheese Co. Burrata, en empaques plásticos de 4 onzas (113 g) y 1 libra (454 g), sin códigos de lote ni fechas de caducidad.

Hasta el momento no se han reportado casos de enfermedad; no obstante, se recomienda no consumir estos productos y, en su lugar, devolverlos al punto de compra o desecharlos.

Cabe señalar que, en México, se llevan a cabo acciones en materia de inocuidad pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), los cuales contemplan la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA) (6 de agosto de 2025). El CDFA anuncia el retiro del queso burrata elaborado por Gioia Cheese Company, INC. del condado de Los Ángeles. Recuperado de: <https://pressreleases.cdfa.ca.gov/Home/PressRelease/65849437>

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>



### Canadá: Brote de *Salmonella* spp. vinculado a pistaches.



El 5 de agosto de 2025, la Agencia de Salud Pública de Canadá emitió un aviso de salud pública sobre un brote de infecciones por *Salmonella* spp. vinculado al consumo de pistaches y productos que contienen pistache de varias marcas.

Se refiere que, hasta la fecha, se han registrado 52 personas afectadas en las provincias de Columbia Británica, Manitoba, Ontario y Quebec, de las cuales 9 han requerido hospitalización. Las investigaciones identificaron como productos implicados los pistaches de las marcas Habibi y Al Mokhtar Food Centre,

distribuidos en las provincias de Ontario y Quebec.

Los productos potencialmente afectados incluyen: grano de pistache de la marca Habibi, en presentación de 10 kilogramos, con código de barras 70847446000626 y fecha de caducidad enero de 2027; así como el pistacho marca Al Mokhtar Food Centre, en presentación de 450 gramos, con código de barras 260164540228, sin fecha de caducidad.

Finalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir los pistaches retirados del mercado ni los productos que contengan pistaches de las marcas mencionadas.

Cabe señalar que, en México, se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que contemplan la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia de Salud Pública de Canadá (05 de agosto 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>



### Guatemala: REDSAG confirma presencia de semillas transgénicas en Petén y Chiquimula.



Imagen representativa.  
Créditos: SADER.

El 7 de agosto de 2025, a través del portal *Prensa Comunitaria*, se informó que la Red Nacional por la Soberanía Alimentaria de Guatemala (REDSAG) presentó los resultados de una investigación que confirma la presencia de semillas transgénicas en cultivos de maíz en las regiones de Petén y Chiquimula.

El comunicado señala que, en el marco de la Jornada por la Defensa del Maíz, realizada en la ciudad de Guatemala con la participación de organizaciones de la REDSAG y autoridades indígenas, se presentaron los resultados de un estudio respaldado por la Universidad de California. Entre 2024 y 2025 se efectuaron 200 pruebas, de las cuales dos detectaron la proteína CP4 EPSPS, que confiere resistencia a herbicidas como el glifosato. Aunque el análisis se centró en maíz de distintas variedades, se presume que esta proteína podría estar presente también en semillas de tomate, camote y yuca. La investigación contó con la colaboración de especialistas de México y Ecuador.

En consecuencia, REDSAG advirtió que la presencia de transgénicos constituye una grave amenaza para las semillas nativas, la biodiversidad, la salud pública y la seguridad alimentaria, debido a la contaminación genética y ambiental. Señaló que, en 2024, se importaron 1.3 millones de toneladas de semillas biotecnológicas desde Estados Unidos y expresó preocupación por el impulso a los organismos genéticamente modificados a través del Plan Trifinio y el Sistema de Integración Centroamericana (SICA). También recordó la derogación, en 2014, de la llamada Ley Monsanto, fruto de la presión ciudadana. Durante el evento se presentó el libro *Semillas de resistencia*, que documenta la lucha del pueblo guatemalteco contra los transgénicos y en defensa del maíz nativo.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: *Prensa Comunitaria* (7 de agosto de 2025). Denuncian presencia de cultivos transgénicos en Petén y Chiquimula. Recuperado de: <https://prensacomunitaria.org/2025/08/denuncian-presencia-de-cultivos-transgenicos-en-peten-y-chiquimula/>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>