



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

12 de agosto de 2025



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

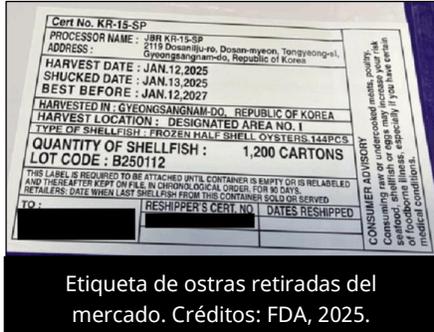
EUA: Actualización de la Alerta por detección de Norovirus en ostras procedentes de la República de Corea..... 2

Italia: Retiro de brócoli por su posible contaminación con *Clostridium botulinum*..... 3

Australia: Desarrollan un sistema de inteligencia artificial para detectar micotoxinas en cereales y frutos secos..... 4

Croacia: Nuevo reglamento sobre la miel prohíbe aditivos y refuerza criterios de calidad..... 5

### EUA: Actualización de la Alerta por detección de Norovirus en ostras procedentes de la República de Corea.



El 11 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) amplió la alerta emitida en julio sobre la posible contaminación por norovirus en ostras crudas, en media concha y congeladas rápidamente (IQF) procedentes de la República de Corea, comercializadas por la empresa Wang Globalnet, con sede en Vernon, California.

Como antecedente, la alerta inicial se emitió tras la notificación del Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah sobre un brote de enfermedades por norovirus asociado al consumo de ostras del lote B250112, procesadas por JBR KR-15-SP en Tongyeong-si, República de Corea, y recolectadas el 12 de enero de 2025. Este lote fue distribuido en restaurantes y minoristas de Arizona, California, Colorado, Montana y Utah, con la posibilidad de que también haya llegado a otros estados. La empresa Wang Globalnet retiró voluntariamente del mercado el producto afectado el 21 de julio de 2025.

La actualización de los productos afectados abarca todas las ostras en media concha y congeladas rápidamente (IQF) recolectadas entre el 30 de diciembre de 2024 y el 6 de febrero de 2025 en el Área Designada n.º 1, con los siguientes códigos de lote: **B250103, B250106, B250112, B250114, B250119, B250121, B250123, B250130** (media concha) y **B250108, B250116, B250206** (IQF).

La FDA trabaja con importadores para retirar los productos afectados y recomienda a restaurantes y minoristas no venderlos ni servirlos, sino desecharlos o devolverlos.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Acuícola y Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y el procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (11 de agosto de 2025). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Frozen, Raw, Half-shell Oysters from Republic of Korea Potentially Contaminated with Norovirus. Recuperado de: [https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-frozen-raw-1?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-frozen-raw-1?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

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>



### Italia: Retiro de brócoli por su posible contaminación con *Clostridium botulinum*.



Brócoli.  
Créditos: *New Food*, 2025.

El 11 de agosto de 2025, a través del portal *New Food*, se informó que las autoridades sanitarias de Italia ordenaron el retiro inmediato del brócoli en aceite a nivel nacional, debido a su posible contaminación con *Clostridium botulinum*, agente responsable del botulismo.

El comunicado señala que el brote ha provocado, hasta el momento, el fallecimiento de una persona y ha derivado en la hospitalización de otras nueve en el sur

del país.

Asimismo, se indica que, conforme a los protocolos de emergencia establecidos en Italia, el Departamento de Salud de Calabria activó el procedimiento correspondiente y notificó al Centro Nacional de Control de Intoxicaciones en Pavía, institución designada como la única autorizada para distribuir el antídoto en el territorio italiano.

Finalmente, las autoridades exhortan a la población a abstenerse de consumir productos envasados o conservados que presenten alteraciones visibles o que carezcan de certificaciones de seguridad alimentaria.

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: *New Food* (11 de agosto de 2025). Italia ordena la retirada del brócoli después de que un brote de botulismo causara muertes y hospitalizaciones. Recuperado de: <https://www.newfoodmagazine.com/news/254391/italy-broccoli-recall-after-botulism-outbreak-causes-death-and-hospitalisations/>

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>



### Australia: Desarrollan un sistema de inteligencia artificial para detectar micotoxinas en cereales y frutos secos.



Imagen representativa.  
Créditos: *New Food*, 2025.

El 12 de agosto de 2025, a través del portal *New Food*, se informó que investigadores de la Universidad de Australia del Sur (UniSA) desarrollaron un sistema de inteligencia artificial (IA) para detectar micotoxinas en cereales y frutos secos.

El comunicado señala que la UniSA ha demostrado que la IA, combinada con imágenes hiperespectrales (HSI), puede detectar eficazmente micotoxinas en estos alimentos, ayudando a prevenir millones de casos de intoxicación alimentaria. El sistema utiliza

HSI para capturar huellas ópticas de las micotoxinas y algoritmos de aprendizaje automático (ML) para identificar alimentos contaminados, superando los métodos tradicionales de detección. Esta tecnología resulta especialmente eficaz para detectar aflatoxina B1, una de las sustancias más cancerígenas presentes en los alimentos, y puede aplicarse en tiempo real en procesos industriales o mediante dispositivos portátiles para pruebas de campo.

Asimismo, se indica que, de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), estas toxinas, producidas por hongos, contaminan cerca del 25 % de los cultivos a nivel mundial y están relacionadas con 600 millones de casos de enfermedades alimentarias y 420 000 muertes al año.

Finalmente, se menciona que los investigadores continúan trabajando en mejorar la precisión del sistema mediante aprendizaje profundo, con el objetivo de reducir riesgos sanitarios y pérdidas económicas, y garantizar que solo productos seguros lleguen a los consumidores.

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).

Referencias: *New Food* (12 de agosto de 2025). Cómo la IA puede ayudar a detectar micotoxinas y prevenir millones de casos de intoxicación alimentaria. Recuperado de: <https://www.newfoodmagazine.com/news/254455/how-ai-can-detect-mycotoxins-and-prevent-millions-of-poisoning-cases/>

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>



### Croacia: Nuevo reglamento sobre la miel prohíbe aditivos y refuerza criterios de calidad.



Miel.  
Créditos: MASPRC, 2025.

El 11 de agosto de 2025, el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de la República de Croacia (MASPRC) publicó en el Diario Oficial nº 109/2025 la nueva Ordenanza sobre la miel, que establece los requisitos de calidad para su producción y comercialización.

La actualización responde a la necesidad de modificar la normativa vigente y alinearla con la Directiva 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de mayo de 2024, que actualiza las disposiciones de varias directivas europeas, entre ellas la relativa a la miel, con el fin de adaptarse a la evolución del mercado, las nuevas demandas de los consumidores y los cambios en la regulación alimentaria de la Unión Europea.

Las modificaciones más relevantes incluyen la obligación de indicar en la etiqueta, de forma visible, los países de origen y el porcentaje de miel procedente de cada uno, en orden descendente, en el caso de mezclas; la eliminación de la categoría “miel filtrada”; la definición de requisitos específicos para la miel de uso industrial; y la prohibición del uso de aditivos que alteren la composición natural de la miel. En envases de menos de 30 gramos, los países de origen podrán identificarse mediante un código de dos letras según la norma ISO 3166-1.

Finalmente, la ordenanza contempla un período transitorio que permite a los operadores adaptar su etiquetado. Los productos elaborados y etiquetados conforme a la normativa anterior, y comercializados antes del 13 de junio de 2026, podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de caducidad.

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

Referencias: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de la República de Croacia (MASPRC) (11 de agosto de 2025). Objavljen novi Pravilnik o medu. Recuperado de: <https://poljoprivreda.gov.hr/vijesti/objavljen-novi-pravilnik-o-medu/7779>

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>