



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

13 de agosto de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

| | |
|--|---|
| EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos..... | 2 |
| Serbia: Investigación destaca riesgos críticos de resistencia antimicrobiana en la producción, procesamiento y consumo de productos cárnicos. | 4 |
| Irlanda: Retiro de queso de cabra por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 |
| Canadá: Health Canada revisa Límites Máximos de Residuos de flupiradifurona en aceitunas..... | 6 |

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 5 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, 6 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (4) se desglosa en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- 📌 Brote de ***Salmonella* Oranienburg**, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/07/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 24.
- 📌 Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/07/2025): La FDA continúa con el rastreo y ha iniciado la recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas ha incrementado de 58 a 61.
- 📌 Brote de ***Salmonella* Anatum**, vinculado a **frijoles germinados** (09/07/2025): Mediante el análisis de secuenciación del genoma completo (WGS), la FDA y los CDC determinaron que los frijoles mungo germinados de la marca "Deep" y distribuidos por la empresa Chetak LLC Group son la fuente de contaminación de este brote. Derivado de lo anterior, la empresa realizó el retiro del mercado de *Frozen 'Deep Sprouted Mat (Moth)* de 16 oz y *Deep Sprouted Moong* de 16oz (con diversos números de lote). El número de casos registrados de personas enfermas continúa en 11, reportándose 4 personas hospitalizadas y no hay fallecimientos, en 10 estados de EUA.

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- 📌 Brote de ***E. coli* O145:H28**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/05/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 11.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- 📌 Brote de **virus de la hepatitis A**, vinculado a un **producto aún no identificado** (07/05/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 5.
- 📌 Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/04/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 34.

La lista de 2025 integra 12 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo, frijoles germinados y 9 productos aún no identificados.

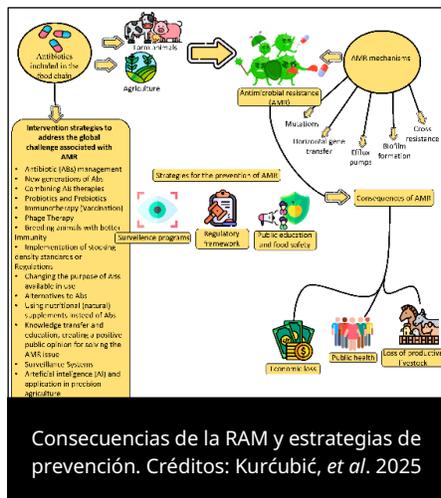
Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (5 de agosto de 2025). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?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>



Serbia: Investigación destaca riesgos críticos de resistencia antimicrobiana en la producción, procesamiento y consumo de productos cárnicos.



El 11 de agosto de 2025, la revista *Foods* publicó un artículo de revisión que alerta sobre la creciente amenaza de la resistencia antimicrobiana (RAM) en la producción, procesamiento y consumo de carne a nivel global.

El estudio examina las rutas de transmisión de bacterias resistentes desde animales de consumo hacia los humanos, identifica patógenos prioritarios y analiza estrategias de control basadas en el enfoque “One Health”. El documento destaca que la resistencia a múltiples fármacos (MDR) en bacterias como *Salmonella*, *E. coli*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* y

Campylobacter representa un riesgo sanitario creciente en la cadena alimentaria, especialmente en productos de origen animal como pollo, cerdo, res y embutidos. Estas bacterias pueden adquirir y transferir genes de resistencia mediante mecanismos como la conjugación y la transducción, facilitando su propagación desde el campo hasta el consumidor.

El artículo también revisa experiencias internacionales en monitoreo y vigilancia de AMR en alimentos, destacando la necesidad de sistemas integrados entre sectores humanos, animales y ambientales. Se enfatiza el fortalecimiento de bases de datos como el NPDIB (Pathogen Detection Isolate Browser), el desarrollo de tratamientos alternativos (vacunas, biocidas, tecnología no térmica) y la implementación de políticas públicas como la reducción del uso de antimicrobianos y su eventual fiscalización. Además de optimizar la bioseguridad en granjas y mataderos; establecer límites máximos de residuos (LMR) en productos cárnicos; y promover educación al consumidor sobre higiene, riesgos y resistencia.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos que involucra una colaboración intersecretarial; por lo que el SENASICA establece mecanismos para cumplir con los cuatro objetivos que integra la misma, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: Kurčubić, V.S. et al. (2025). *Bacterial Antimicrobial Resistance in Meat Products—Current Concepts*. *Foods*, 14(16), 2792. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/foods14162792>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (22 de abril de 2024). Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos (RAM). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/resistencia-a-los-antimicrobianos-ram>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Irlanda: Retiro de queso de cabra por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado del mercado. Créditos: FSAI.

El 12 de agosto de 2025, a través del portal oficial de la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI), se informó que la empresa Horgan's Delicatessen Supplies está retirando del mercado el queso de cabra SPAR Chèvre debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto potencialmente afectado presenta las siguientes características: queso de cabra SPAR Chèvre, envase de 100 gramos, con fecha de

consumo preferente del 12 de agosto de 2025, procedente de Francia, y distribuido en Irlanda del Norte.

Finalmente, se insta a fabricantes, mayoristas, distribuidores, empresas de catering y minoristas a retirar de la venta el lote implicado y a exhibir avisos de retiro en los puntos de venta. Asimismo, se aconseja a los consumidores no consumir el producto afectado y devolverlo al lugar de compra para obtener un reembolso completo.

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), que contemplan la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI) (12 de agosto de 2025). Recall of a batch of Spar Chevre Goats Cheese due to the possible presence of *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-spar-chevre-goats-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>



Canadá: Health Canada revisa Límites Máximos de Residuos de flupiradifurona en aceitunas.



FLUPIRADIFURONA

Imagen representativa. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 11 de agosto de 2025, a través del portal *AgNews* se informó que Health Canada está evaluando una solicitud presentada por Bayer CropScience Inc., conforme a la sección 10 de la Ley de Productos para el Control de Plagas, con el fin de establecer límites máximos de residuos (LMR) de flupiradifurona en aceitunas importadas a Canadá.

Como antecedente, se señala que esta solicitud está relacionada con el uso de flupiradifurona en aceitunas en otro país, por lo que no implicará cambios en el uso de este plaguicida en alimentos cultivados en Canadá.

En consecuencia, la exposición de los trabajadores canadienses y del medio ambiente no se verá afectada.

Health Canada evaluará la información científica presentada para verificar que el riesgo para la salud asociado al consumo de alimentos importados tratados con flupiradifurona se mantenga dentro de los estándares de protección de la salud humana. Posteriormente, se abrirá una consulta pública de 75 días calendario sobre los LMR propuestos, periodo en el que se recibirán comentarios por escrito, antes de emitir una decisión final sustentada en evidencia científica.

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), incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *AgNews* (11 de agosto de 2025). Health Canada opens public consultation on proposed import MRL for flupiradifurone on olives. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---54918.htm>

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>