



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

14 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

Canadá: Retiro de hongos enoki por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. ....4

Canadá: Retiro de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp. ....5

Reino Unido: Prevalencia de *Klebsiella* spp. portadora de genes de RAM y virulencia en alimentos para consumo humano. ....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 13 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 ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (13/08/2025): Los datos epidemiológicos proporcionados por los socios estatales y los CDC indican que el presente brote deriva de la separación del brote de *Cyclospora cayetanensis* del 16/07/2025. La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 30.
- 🔍 Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/07/2025): La FDA continúa con el rastreo y la recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas se ha ajustado de 61 a 41.
- 🔍 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 16 oz (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.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

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

- ↙ Brote de **Salmonella Oranienburg**, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/07/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 24.
- ↙ Brote de **E. coli O145:H28**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/05/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 11.

La lista de 2025 integra 13 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo, frijoles germinados y 10 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) (13 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](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>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## Canadá: Retiro de hongos enoki por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



El 12 de agosto de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado hongos enoki (sin marca), debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de Nueva Escocia, Ontario y Quebec, y tienen los siguientes datos:

🔍 Hongos enoki sin marca; en presentación de 200 g; con Código Universal de Producto (UPC): 6 976532 31051.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir tales 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) (12 de agosto de 2025). Enoki Mushroom recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/enoki-mushroom-recalled-due-to-listeria-monocytogenes-4>

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

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de Columbia Británica, Ontario y Quebec, y tienen los siguientes datos:

- 🔍 Pistache en grano de la marca Habibi; en presentación de 10 kg; con Código Universal de Producto (UPC): 70847446000626; con Lote: 344.24IR41 B.B ENE 2027.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir tales 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) (13 de agosto de 2025). Habibi brand Pistachio Kernel recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/habibi-brand-pistachio-kernel-recalled-due-salmonella-0>

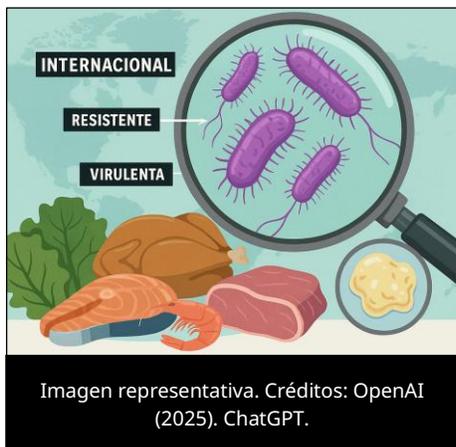
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## Reino Unido: Prevalencia de *Klebsiella* spp. portadora de genes de RAM y virulencia en alimentos para consumo humano.



El 12 de agosto de 2025, científicos de la Universidad de East Anglia y otras instituciones del Reino Unido publicaron un estudio que evalúa la prevalencia de cepas de *Klebsiella* spp. portadoras de genes de resistencia a los antimicrobianos (RAM) y virulencia (comúnmente hallados en entornos clínicos) en alimentos de origen animal y vegetal destinados al consumo humano.

La investigación analizó 570 aislados obtenidos de 361 muestras de alimentos (incluyendo vegetales de hoja verde, carne de cerdo, camarones, pollo, salmón y mariscos) mediante secuenciación genómica de lectura corta.

Los resultados demostraron que *Klebsiella pneumoniae* fue la especie más frecuente (28.3%), y coexistió con otras diez especies del mismo género en varias muestras. Además, se detectaron genes críticos de RAM como *bla*<sub>CTX-M-15</sub>, *bla*<sub>CTX-M-27</sub>, *bla*<sub>SHV-70</sub> y *bla*<sub>DHA-1</sub> en cepas de *K. pneumoniae* y *K. quasipneumoniae* aisladas de camarones. Asimismo, se identificaron 46 aislados virulentos y dos cepas hipervirulentas de *K. pneumoniae* en carne de cerdo de origen nacional, además del primer registro del fenotipo de hiper mucoviscosidad en *K. planticola* (aislada de salmón).

El estudio concluye que, debido a la similitud genética entre cepas alimentarias y humanas, *Klebsiella* spp. transmitida por alimentos representa un riesgo potencial para la salud pública. Se recomienda monitoreo continuo bajo el enfoque "Una Salud" y mayor investigación sobre la transmisión de resistencia y virulencia a través de alimentos.

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: Zamudio, R., *et al.* (2025). Genomics uncover resistant and virulent *Klebsiella* on foods: a potential risk to human health. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0740002025001790>

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>