



Gobierno de
México

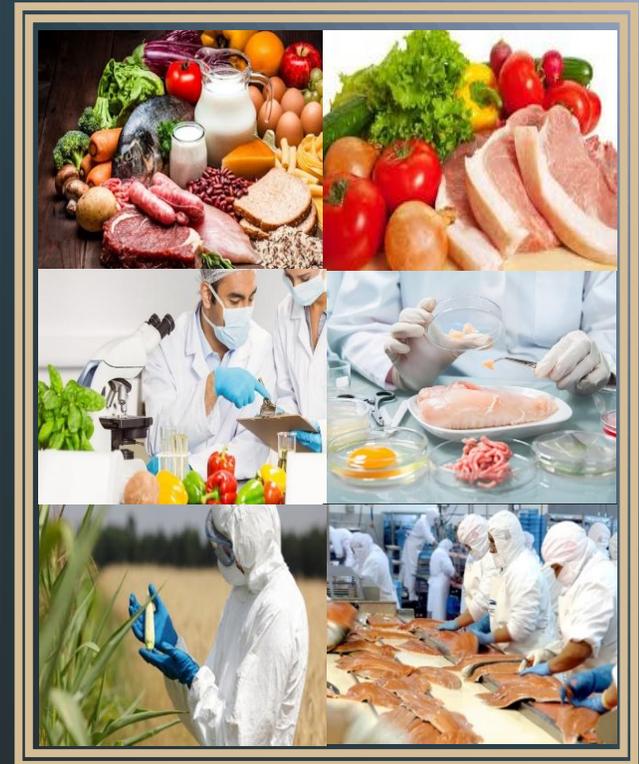
Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

19 de agosto de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Alerta por detección del radionúclido Cesio-137 en camarón crudo congelado procedente de Indonesia.	2
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-51, sobre retención de productos alimenticios por posible contaminación química.	3
EUA: El Departamento de Agricultura de Pensilvania emite alerta sobre leche cruda, por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
Canadá: Retiro de pistaches sin cáscara por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Alerta por detección del radionúclido Cesio-137 en camarón crudo congelado procedente de Indonesia.



Camarones crudos.
Créditos: Istockphoto.

El 19 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta, por la detección del **radionúclido Cesio-137 (Cs-137)** en camarón crudo congelado comercializado por la empresa PT. Bahari Makmur Sejati (procedente de Indonesia).

Como antecedente se menciona que, la alerta derivó de la detección por parte de la FDA del radionúclido referido en un solo envío de camarones congelados importados de PT. Bahari Makmur Sejati. De acuerdo con la notificación, se identificó un **nivel de radioactividad de 68 Bq/kg de Cs-137**, cuando los niveles actuales de intervención son de 1200 Bq/kg, según el *Documento de apoyo para los niveles orientativos de radionucleidos en alimentos nacionales e importados*. Sin embargo, esta medida busca reducir la exposición a radiación de bajo nivel que podría tener impactos en la salud con una exposición continua durante un largo período de tiempo.

Dado que Walmart ha recibido estos productos, la FDA recomendó el retiro del mercado de los siguientes: **Camarones crudos congelados de la marca Great Value**; en bolsas de **2 lb**; con códigos de lote: **8005538-1, 8005539-1 y 8005540-1**; fecha de caducidad: 3/15/2027. Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores, distribuidores y minoristas de alimentos a no usar ni vender el producto, sino desecharlo. La investigación de la FDA está en curso.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (19 de agosto de 2025). FDA Advises Public Not to Eat, Sell, or Serve Certain Imported Frozen Shrimp from an Indonesian Firm. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-public-not-eat-sell-or-serve-certain-imported-frozen-shrimp-indonesian-firm>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (25 de febrero de 2022). Supporting Document for Guidance Levels for Radionuclides in Domestic and Imported Foods. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/process-contaminants-food/supporting-document-guidance-levels-radionuclides-domestic-and-imported-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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-51, sobre retención de productos alimenticios por posible contaminación química.



Camarones crudos.
Créditos: Istockphoto.

El 14 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-51, sobre la retención (sin examen físico) de productos alimenticios que parecen haber sido preparados, empacados o retenidos en condiciones insalubres y que resultan en contaminación química.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Roja** (empresas y sus productos sujetos a la retención sin examen físico) a la siguiente:

🔍 **PT. Bahari Makmur Sejati**, por detección de **Cesio-137** en **camarón** procedente de **Indonesia** (fecha de publicación: 14/08/2025).

El Cesio-137 emite partículas beta y radiación gamma que están asociadas con efectos adversos para la salud. El principal efecto preocupante después de una exposición repetida a dosis bajas a largo plazo (p. ej., a través del consumo de alimentos o agua contaminados) es el cáncer, que resulta del daño al ADN dentro de las células vivas del cuerpo.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de agosto de 2025). Import Alert 99-51. Detention Without Physical Examination of Human Food Products That Appear To Have Been Prepared, Packed Or Held Under Insanitary Conditions Resulting in Chemical Contamination. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1187.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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El Departamento de Agricultura de Pensilvania emite alerta sobre leche cruda, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Leche cruda motivo de la alerta.
Créditos: Departamento de Agricultura de Pensilvania (PDA)

El 18 de agosto de 2025, el Departamento de Agricultura de Pensilvania (PDA) emitió una alerta sanitaria debido a la posible contaminación de leche cruda de la marca Sunshine Dairy con la bacteria patógena *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se informó que el Departamento detectó la presencia de dicha bacteria durante análisis de rutina realizados a muestras de leche.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en envases de plástico de un galón. Estos productos fueron vendidos entre el 5 y 15 de agosto de 2025 en la tienda de la granja (ubicada en Bethel, condado de Berks), así como en otras tres tiendas minoristas ubicadas en los condados de Berks, Lebanon y Schuylkill.

Se precisa que hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas al consumo del producto. Asimismo, el Departamento exhorta a la población a no consumir estos productos y a desecharlos de inmediato.

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 incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Departamento de Agricultura de Pensilvania (PDA) (18 de agosto de 2025). Agriculture Department Warns Consumers to Discard Raw Milk from Sunshine Dairy Due to Possible Listeria Contamination. Recuperado de: <https://www.pa.gov/agencies/pda/newsroom/ag-dept-warns-consumers-to-discard-contaminated-raw-milk-from-su>

Food Safety News (FSN) (18 de agosto de 2025). Raw milk contaminated with Listeria; Pennsylvania officials issue warning. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/08/raw-milk-contaminated-with-listeria-pennsylvania-officials-issue-warning/>

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 sin cáscara por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 15 de agosto de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado pistaches sin cáscara debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en la provincia de Columbia Británica y tienen los siguientes datos:

- ⚠ Pistache sin cáscara; en presentación de 1 kg; Todas las unidades vendidas entre el 20 de abril y el 13 de agosto de 2025.

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) (15 de agosto de 2025). Pistachio Shelled recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/pistachio-shelled-recalled-due-salmonella>

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>