



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

20 de agosto de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: Estudio identifica origen del maíz consumido en Veracruz y evalúa su vínculo con la presencia de aflatoxinas.....	2
Canadá: Seguimiento al Brote de <i>Salmonella</i> spp. vinculado con pistaches y productos con pistaches. ....	3
Canadá: Retiro de hongos enoki por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....	4
China: Descubrimiento de nuevo fago lítico de <i>Salmonella</i> spp. con el potencial de inhibir su transmisión.....	5



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Canadá: Seguimiento al Brote de *Salmonella* spp. vinculado con pistaches y productos con pistaches.



El 19 de agosto de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó una actualización sobre el brote de *Salmonella* spp. vinculado con pistaches y productos con pistaches de diversas marcas.

El comunicado precisa que, a la fecha, se han reportado **62 casos de infecciones** (personas con rango de edad de 2 a 89 años; 76% mujeres) de

***Salmonella* Havana, *Salmonella* Mbandaka y *Salmonella* Meleagridis**, de las cuales **10 han requerido hospitalización y no se han registrado fallecimientos**. Se destaca que los casos se han notificado en las provincias de: Columbia Británica (5), Manitoba (1), Ontario (11) y Quebec (45). Derivado de lo anterior, se han retirado del mercado pistaches y productos con pistaches de diversas marcas:

- ⚠ **24 de julio:** Pistache en grano de la marca Habibi, en presentación de 10 kg.
- ⚠ **30 de julio:** Pistache de la marca Al Mokhtar Food Centre, en presentación de 450 g.
- ⚠ **4 de agosto:** Chocolate con leche Knafeh y pistaches de la marca Dubai, en presentación de 145 g.
- ⚠ **7 de agosto:** Diversos productos de pastelería de la marca Andalos.
- ⚠ **13 de agosto:** Pistache en grano de la marca Habibi, en presentación de 10 kg.
- ⚠ **14 de agosto:** Diversos productos de chocolate con leche Knafeh y pistaches.

Por esto, se insta a la población a no consumir tales productos, sino a desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

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) (19 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>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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



El 19 de agosto de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado hongos enoki de la marca Gangrongtai debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de Alberta, Columbia Británica, Manitoba, Ontario y posiblemente en otras provincias y territorios. Estos tienen los siguientes datos:

⚠ Hongos enoki marca Gangrongtai (solo caracteres chinos); en presentación de 200 g; con Código Universal de Producto (UPC): 6 972528 450008; con fecha de vencimiento: 2025/09/20.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir tales productos, sino a 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) (19 de agosto de 2025). Gangrongtai brand Enoki Mushroom recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/gangrongtai-brand-enoki-mushroom-recalled-due-listeria-monocytogenes>

Food Safety News (FSN) (19 de agosto de 2025). Canadian officials recall enoki mushrooms. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/08/canadian-officials-recall-enoki-mushrooms/>

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

### China: Descubrimiento de nuevo fago lítico de *Salmonella* spp. con el potencial de inhibir su transmisión.



El 17 de agosto de 2025, investigadores de la Universidad Agrícola de Xinjiang (China) publicaron un estudio mediante el cual se descubrió un nuevo **fago lítico denominado gmqsjt-1**, el cual demostró capacidad para inhibir la transmisión de *Salmonella* spp. De esta forma, se posiciona como un candidato prometedor en el control de esta bacteria en granjas y garantizando la seguridad del sistema alimentario.

La **emergencia de *Salmonella* spp. multirresistente** constituye una seria amenaza para la salud pública y la seguridad alimentaria, lo que impulsa la búsqueda de alternativas a los antibióticos convencionales. En este sentido, los fagos son virus que pueden atacar directamente a las bacterias de forma eficaz.

El estudio, realizado con **4,458 muestras de granjas, supermercados y heces humanas**, permitió aislar **65 cepas de *Salmonella* spp.**, de las cuales fue aislado el fago gmqsjt-1. Entre los principales hallazgos destacan:

- ✎ El fago gmqsjt-1 logró lisar (o eliminar) el **69.23%**, de las cuales el **75.56%** eran cepas resistentes.
- ✎ El fago mostró características favorables: Multiplicidad óptima de infección (MOI) de 0.01, latencia de 10 minutos, estabilidad en amplios rangos de temperatura (30–60 °C) y pH (2–13), además de carecer de genes de virulencia o resistencia.
- ✎ El análisis genómico y filogenético reveló que gmqsjt-1 pertenece a un **nuevo género y especie dentro de Caudoviricetes**, mientras que los estudios de PFGE confirmaron la relación genética entre cepas humanas, animales y alimenticias.
- ✎ La acción lítica (o de infección de bacterias) integral del fago sugiere que puede bloquear la **transmisión cruzada de *Salmonella* spp.** y contribuir a reducir el riesgo de infección en humanos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola y Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Zhang, L., Guo, M., Ma, X., Wang, W., Ma, W., Liu, Y., Wei, J., & Su, Z. (17 de agosto de 2025). A Novel Lytic Salmonella Phage Harboring an Unprecedented Tail-Protein Domain Combination Capable of Lysing Cross-Host-Transmitted Salmonella Strains. *Foods*, 14(16), 2850. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/foods14162850>

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>