



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

21 de agosto de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Gobierno Federal impulsa acciones enfocadas en el control de plaguicidas y la promoción de prácticas agrícolas sustentables para proteger a las abejas.2

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.3

EUA: Actualización de la Alerta por detección de Norovirus en ostras procedentes de la República de Corea.5

Canadá: Retiro de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Gobierno Federal impulsa acciones enfocadas en el control de plaguicidas y la promoción de prácticas agrícolas sustentables para proteger a las abejas.



El 20 de agosto de 2025, a través del portal *Quadratín México*, se informó que, en el marco del **Sexto Foro de Abejas Melíferas y Apicultura**, el secretario de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) informó que el Gobierno de México impulsa acciones enfocadas en el control de plaguicidas y la promoción de prácticas agrícolas sustentables para proteger a las abejas, fundamentales para la polinización, la biodiversidad y la seguridad alimentaria. Entre las **acciones destacadas** se encuentran:

1. En coordinación con la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (MEDIO AMBIENTE), **se diseña un plan de acción** para atender con mayor rigor los **casos de mortalidad de abejas** provocados por el **uso indebido de plaguicidas**.
2. AGRICULTURA trabaja con la participación de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA) en la **creación de un mecanismo de actuación inmediata** ante **denuncias por mortalidad masiva de abejas**.
3. **Se ha priorizado la producción sustentable de miel** al **incluirla en el Plan México**, dentro del plan **para fortalecer la soberanía y autosuficiencia alimentaria**, así como en el programa integral **Cosechando Soberanía**.
4. Se han **incorporado a las y los apicultores** a las **Escuelas de Campo**, donde adquieren **nuevas prácticas y tecnologías agrícolas** y se espera ampliar su cobertura.
5. A través de **Alimentación para el Bienestar**, se fortalece a las y los apicultores mediante la compra directa de **miel a precios justos** y su **comercialización en las Tiendas Bienestar**.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA participa activamente en la Estrategia Nacional para la Conservación y Uso Sustentable de los Polinizadores (ENCUSP) mediante diversas acciones y colaboraciones interinstitucionales. Además, se cuenta con el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Miel, el cual fomenta la prevención de riesgos en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros físicos y microbiológicos.

Referencias: *Quadratín México* (20 de agosto de 2025). Refuerza México protección a las abejas y a la apicultura: Agricultura. Recuperado de: <https://mexico.quadratín.com.mx/refuerza-mexico-proteccion-a-las-abejas-y-a-la-apicultura-agricultura/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (19 de marzo de 2021). Estrategia Nacional para la Conservación y Uso Sustentable de los Polinizadores ENCUSP. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/documentos/estrategia-nacional-para-la-conservacion-y-uso-sustentable-de-los-polinizadores-encusp>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (21 de febrero de 2019). Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la producción de miel. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-miel-346270?state=published>

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 20 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, siete investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (5) 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** (20/08/2025): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 5.
- 🔪 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 continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas se ha ajustado de 31 a 43.
- 🔪 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 permanece en 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

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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 sin fallecimientos, en 10 estados de EUA.

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.

La lista de 2025 integra 14 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo, frijoles germinados y 11 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.

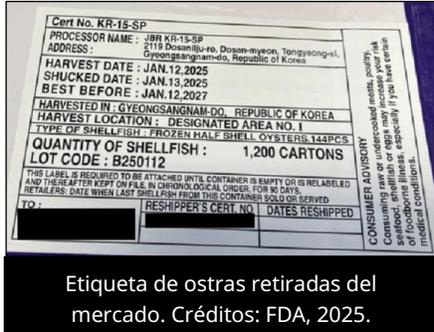
Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de agosto de 2025). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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



El 20 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) amplió la alerta por la detección de Norovirus en ostras congeladas de media concha y ostras congeladas rápidamente (IQF) procedentes de la República de Corea, comercializadas por la empresa Wang Globalnet (de Vernon, California). Esta actualización incluye **los productos cosechados entre el 7 de febrero y el 7 de agosto de 2025.**

La alerta inicial derivó de una notificación del Departamento de Agricultura y Alimentación de Utah sobre un brote de Norovirus vinculado a **ostras congeladas de media concha y ostras IQF con código de lote B250112** y cosechadas el **12 de enero de 2025** en el **Área Designada I en Tongyeong-si, República de Corea (KR-15-SP)**. Por lo anterior, la FDA recomendó no usar ni vender estos productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra, a restaurantes y minoristas de alimentos de los estados de **Arizona, California, Colorado, Montana y Utah**. Adicionalmente, el 21 de julio, Wang Globalnet retiró del mercado los productos afectados.

El **11 de agosto pasado**, se actualizó la alerta para incluir **ostras congeladas de media concha con códigos de lote: B250103, B250106, B250112, B250114, B250119, B250121, B250123 y B250130**, así como **ostras IQF con códigos de lote: B250108, B250116 y B250206**, cosechadas entre el **30 de diciembre de 2024 y el 6 de febrero de 2025.**

La presente actualización incluye todos los productos procesados por JBR (KR-15-SP) y cosechados entre el 7 de febrero y el 7 de agosto de 2025. Por tanto, **la alerta ahora incluye todos los productos de media concha y ostras IQF procesados por JBR (KR-15-SP) y cosechados entre el 30 de diciembre de 2024 y el 7 de agosto de 2025.**

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

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 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>

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 20 de agosto de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado pistaches (sin marca), 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:

- 🔍 Pistaches en grano sin marca; de venta a granel; con código de artículo: 12; Vendidos del 31 de marzo al 13 de agosto de 2025, en un supermercado KabulVan (de Surrey, Columbia Británica).
- 🔍 Pistaches en grano sin marca; de venta a granel; Vendidos del 31 de marzo al 13 de agosto de 2025, en un supermercado KabulVan (de Surrey, Columbia Británica).

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir estos 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) (20 de agosto de 2025). Pistachio Kernels recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/pistachio-kernels-recalled-due-salmonella>

Fresh plaza (21 de agosto de 2025). Canada recalls pistachio kernels over *salmonella* risk. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/north-america/article/9758283/canada-recalls-pistachio-kernels-over-salmonella-risk/>

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>