



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

25 de agosto de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento al Brote multiestatal de *Salmonella* Anatum vinculado con frijoles germinados congelados.....2

EUA: Retiro de camarones crudos congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.....3

Canadá: Retiro de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.4

Ecuador: Evaluación de la efectividad del extracto etanólico de cáscara de mandarina para el control de plagas en cultivos de papa.5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EUA: Seguimiento al Brote multiestatal de *Salmonella* Anatum vinculado con frijoles germinados congelados.



El 22 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y el Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) notificaron el seguimiento de un brote multiestatal de *Salmonella* Anatum, vinculado con frijoles germinados congelados de la empresa Chetak Group LLC.

El comunicado precisa que, a la fecha, se han reportado **11 casos de infecciones** (personas con rango de edad de <1 a 78 años; 55% mujeres, 45% hombres), de las cuales **4 han requerido hospitalización y no se han registrado fallecimientos**. Se destaca que los casos se han notificado en los estados de: Connecticut, Florida, Illinois, Massachusetts, Minnesota, Nueva Jersey, Pensilvania, Tennessee, Virginia y Washington.

Derivado de lo anterior, el 17 de julio pasado se retiraron del mercado frijoles germinados congelados de la empresa Chetak Group LLC. La FDA continuó con la inspección *in situ* y la recolección de muestras, detectando mediante un análisis de secuenciación del genoma completo (WGS) la bacteria *Salmonella* Anatum en una muestra del siguiente producto:

- ⚠ **Mezcla congelada Surti Undhiu; marca "Deep";** en bolsas de plástico de 12 oz (340 g); con Código de lote: IN25158K; fecha de caducidad: 06/12/2026.

Por lo anterior, **la investigación de la FDA está en curso y se ha actualizado el retiro del mercado original con la adición de este último producto**. 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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 de agosto de 2025). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Frozen Sprouted Beans (July 2025). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-frozen-sprouted-beans-july-2025>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (16 de julio de 2025). Chetak LLC Group Recalls Product Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/chetak-llc-group-recalls-product-because-possible-health-risk#:~:text=Company%20Announcement,-Chetak%20New%20York&text=Production%20of%20the%20product%20has,purchase%20for%20a%20full%20refund>.

Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) (22 de agosto de 2025). Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, July 2025. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/sproutedbeans-07-25/investigation.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: Retiro de camarones crudos congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.



El 22 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Beaver Street Fisheries, LLC** (de Jacksonville, Florida), está retirando del mercado **camarones crudos congelados** de la marca **Great Value** debido a su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.

El retiro derivó de la **investigación de la FDA** sobre los **informes de contaminación por cesio-137 (Cs-137)** en **camarones congelados** procesados por la empresa PT. Bahari Makmur Sejati (que opera como BMS Foods) de Indonesia.

Los productos potencialmente afectados fueron **distribuidos entre el 28 de julio y el 8 de agosto de 2025** en tiendas minoristas **Walmart** seleccionadas en los estados de: **Alabama, Arkansas, Florida, Georgia, Kentucky, Luisiana, Misuri, Misisipi, Ohio, Oklahoma, Pensilvania, Texas y Virginia Occidental**. A continuación, se detallan sus características:

- ⚠ **Camarones crudos congelados 21/25** fáciles de pelar y desvenados; **marca "Great Value"** en bolsas de plástico de 2 lb; con Código Universal de Producto (UPC) 078742133898; Número de lote: 8005540-1; fecha de caducidad: 15/03/2027.

Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores, distribuidores y minoristas de alimentos no usar ni vender el producto, sino desecharlo. Hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con estos productos.

La investigación de la FDA está en curso y se ha actualizado la alerta sobre estos productos con la adición del presente retiro.

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 (SRRC), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 de agosto de 2025). Beaver Street Fisheries, LLC Recalls Great Value Frozen Raw Shrimp Because of Possible Health Risk Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/beaver-street-fisheries-llc-recalls-great-value-frozen-raw-shrimp-because-possible-health-risk>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 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

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



El 22 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 la provincia de Quebec y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistaches en grano marca “Habibi”**; en presentación de 10 kg; con Código Universal de Producto (UPC): 70847446000626; con código de lote 344.24IR41 y fecha de consumo preferente: enero de 2027.

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) (22 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-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



Ecuador: Evaluación de la efectividad del extracto etanólico de cáscara de mandarina para el control de plagas en cultivos de papa.



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

El 22 de agosto de 2025, el portal *AgNews* informó que investigadores de la Universidad Técnica del Norte y la Universidad Yachay Tech evaluaron la efectividad del extracto etanólico de cáscara de mandarina (*Citrus reticulata* L. var. Clementina) como bioplaguicida de bajo costo para el control de insectos en cultivos de papa (*Solanum tuberosum* L. var. Capiro), obteniendo una eficacia comparable a la de los plaguicidas convencionales.

El extracto se produjo a partir de cáscaras de mandarina recolectadas en Pimampiro (Ecuador), maceradas en etanol al 96% durante 15 horas y procesadas en una unidad piloto con evaporación y recirculación de solventes. Los investigadores probaron dos formulaciones de campo (1.25% y 2.50%) y las compararon con plaguicidas convencionales, así como con parcelas testigo (sin tratamiento). El diseño experimental se estableció en bloques al azar, con 45 plantas por tratamiento distribuidas en tres bloques, aplicando los tratamientos semanalmente entre los 30 y 105 días posteriores a la siembra. Entre los principales hallazgos destacan:

- ✎ Se observaron disminuciones similares de plagas entre las parcelas tratadas con el extracto y las parcelas tratadas con plaguicidas convencionales. La formulación al 2.50% redujo:
 - Las poblaciones de trips (*Frankliniella occidentalis*) y pulgones (*Aphididae*) entre un 49% y un 62%, logrando un rendimiento equivalente al de los plaguicidas convencionales (75%).
 - Huevos y ninfas de pulgón saltador de la papa (*Bactericera cockerelli*) y gusano cogollero del maíz (*Spodoptera frugiperda*).
- ✎ Los insectos beneficiosos, como las catarinas (*Coccinellidae*), las abejas (*Apis mellifera*) y las avispas no se vieron afectados.
- ✎ En poscosecha, la productividad con la formulación de 2.50% alcanzó el 73% del rendimiento en parcelas manejadas químicamente, manteniendo una calidad similar del tubérculo. El tratamiento con el extracto también redujo la incidencia del gusano blanco de la papa (*Premnotrypes vorax*).

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *Agnews* (22 de agosto de 2025). Research in Ecuador develops insecticide based on ethanolic extract from tangerine peel. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---55065.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>