



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

28 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
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.	4
EUA: CDC y FDA notifican investigación de brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Enteritidis, vinculado con huevo.	5
Chile: Científicos desarrollan biopolímero comestible con propiedades antimicrobianas.....	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 27 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 relacionadas con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario** permanecen activas:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- 🔪 Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (27/08/2025): El número de casos registrados de personas enfermas es de 31.
- 🔪 Brote de **Salmonella Oranienburg**, vinculado a un **producto aún no identificado** (20/08/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 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 43 a 46.
- 🔪 Brote de **Cyclospora cayetanensis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/07/2025): La FDA ha iniciado el rastreo 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 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 22 de agosto pasado se agregó al retiro del mercado el 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. El número de casos

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

registrados de personas enfermas continúa en 11, reportándose 4 personas hospitalizadas y sin fallecimientos, en 10 estados de EUA.

📌 Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a **huevo** (23/04/2025): La FDA reanudó la investigación del brote tras la detección de casos recientes. A través del rastreo realizado, se identificó que la fuente de contaminación fueron huevos marrones de gallinas no enjauladas (cage-free) bajo la denominación “sunshine/omega-3 golden yolk”, de las marcas Nagatoshi Produce, Misuho, Nijiya Markets y Country Eggs, distribuidos por la empresa Country Eggs, LLC (con sede en Lucerne Valley, California). Como medida preventiva, la compañía retiró del mercado todos los lotes vendidos entre el 16 de junio y el 9 de julio de 2025, con el código CA-7695 impreso en la caja y con fechas de caducidad comprendidas entre el 01/07/2025 y el 18/09/2025. Hasta el momento se han registrado 95 casos de personas enfermas en 14 estados de EUA, de los cuales 18 requirieron hospitalización, sin reportarse fallecimientos.

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 15 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo (2), 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) (27 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: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: Portal Frutícola

El 27 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyeron en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención

sin Examen Físico (Lista Roja) a:

🔍 **Harvest Tek de México S.P.R. de R.L. de C.V.**, por detección de **dinotefuran** en **sorgo sudán** originario de **Mexicali, Baja California** (fecha de publicación: 27/08/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el dinotefuran está autorizado para aplicarse en los cultivos de sorgo.

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 31 de julio de 2025.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (27 de agosto de 2025). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.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: CDC y FDA notifican investigación de brote multiestatal de *Salmonella* Enteritidis, vinculado con huevo.



El 28 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) notificaron la investigación de un brote multiestatal de *Salmonella* Enteritidis, vinculado con huevos marrones de gallinas no enjauladas (cage-free) bajo la denominación “sunshine/omega-3 golden yolk”, suministrados por la empresa Country Eggs, LLC (de Lucerne Valley, California).

Como antecedente, se informa que los casos de enfermedad fueron reportados entre el 7 de enero y el 26 de julio de 2025. De los 36 casos con información disponible, 33 refirieron haber estado expuestos a huevos o a platillos que los contenían antes de presentar síntomas. En respuesta, la FDA realizó rastreo epidemiológico con el que se identificó a los productos mencionados como la fuente de contaminación asociada a este brote.

Los comunicados precisan que, a la fecha, se han reportado 95 casos de infecciones por el patógeno referido, de los cuales 18 han requerido hospitalización y no se han registrado fallecimientos. Los casos se han notificado en 14 estados de EUA: Arizona, California, Florida, Georgia, Hawái, Iowa, Minnesota, Carolina del Norte, Nebraska, Nuevo México, Nevada, Nueva York, Pensilvania y Washington.

Derivado de lo anterior, la empresa en mención inició el retiro del mercado los huevos marrones de gallinas no enjauladas (cage-free) bajo la denominación “sunshine/omega-3 golden yolk” vendidos entre el 16 de junio y el 9 de julio de 2025 a granel y en cajas de fibra o plástico, de las marcas Nagatoshi Produce, Misuho, Nijiya Markets y Country Eggs, con el código CA-7695 impreso en la caja y con fechas de caducidad comprendidas entre el 01/07/2025 y el 18/09/2025. Estos productos fueron distribuidos en los estados de California y Nevada.

Cabe señalar que en México se realizan 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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (28 de agosto de 2025). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Eggs (August 2025) Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-eggs-august-2025?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) (28 de agosto de 2025). *Salmonella* Outbreak Linked to Eggs. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-08-25/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (27 de agosto de 2025). A Country Eggs, LLC Recalls Large Brown Cage Free “Sunshine Yolks” Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/country-eggs-llc-recalls-large-brown-cage-free-sunshine-yolks-because-possible-health-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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

 **Chile: Científicos desarrollan biopolímero comestible con propiedades antimicrobianas.**



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

El 27 de agosto de 2025, a través del portal *Food News Latam* se informó que un equipo de la Pontificia Universidad Católica de Chile, desarrolló un recubrimiento comestible que prolonga la vida útil de las carnes rojas al **reducir la oxidación lipídica y retardar el crecimiento microbiano**. Esta tecnología mantiene color, aroma y textura durante varios días adicionales frente a métodos tradicionales.

Esta innovación adapta técnicas previamente exitosas en la industria acuícola para salmones y se aplica mediante extrusión, generando una matriz comestible a partir de ingredientes naturales con propiedades antioxidantes y antimicrobianas.

Entre sus beneficios se destacan la **reducción de pérdidas por caducidad**, la disminución del uso de plásticos en empaques secundarios, y la respuesta a la demanda de consumidores por alimentos naturales y sin conservantes químicos.

En Chile, su lanzamiento coincide con una temporada de mayor consumo de carnes rojas (aumenta entre un 20% y 30%), lo cual ofrece mayor flexibilidad logística y garantiza productos inocuos y de alta calidad.

El proyecto tiene potencial de **escalamiento internacional**, así como de aplicación en otros alimentos perecederos, posicionando a Chile como referente en innovación en biopolímeros comestibles y conservación sostenible de alimentos.

Cabe señalar que en México se realizan 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: *Food News Latam* (27 de agosto de 2025). Innovación chilena en empaques comestibles prolonga la frescura de carnes rojas. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/76-chile/16757-innovaci%C3%B3n-chilena-en-empaques-comestibles-prolonga-la-frescura-de-carnes-rojas.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>