



Gobierno de
México

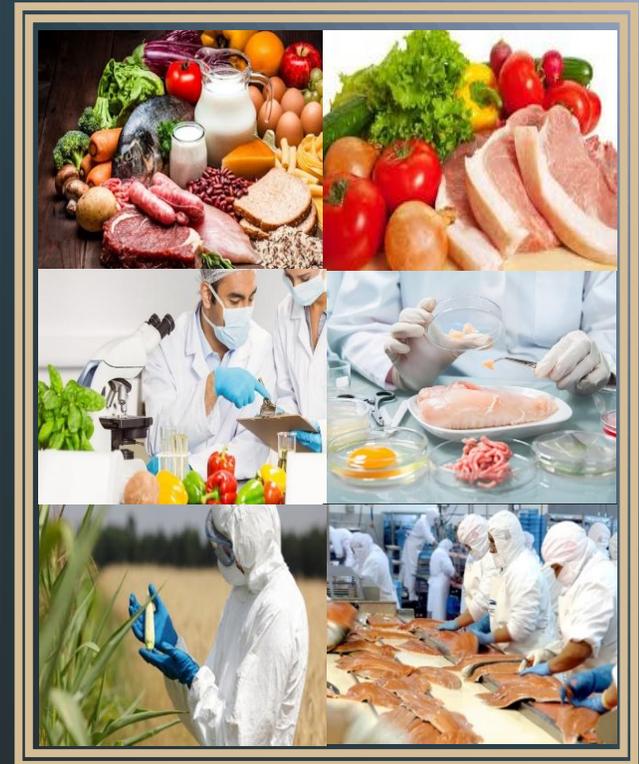
Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

29 de agosto de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México y Brasil: Suscriben Memorando de Cooperación Agroalimentaria en ciencia y tecnología.....2

EUA: Retiro de camarones crudos congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.3

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

Suiza: Estudio evalúa prevalencia de patógenos alimentarios en bayas congeladas.5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México y Brasil: Suscriben Memorando de Cooperación Agroalimentaria en ciencia y tecnología.



México y Brasil suscriben Memorando de Cooperación Agroalimentaria en ciencia y tecnología. Créditos: AGRICULTURA, 2025.

El 27 de agosto de 2025, a través del portal *La Jornada*, se informó que México y Brasil suscribieron un **Memorando de Cooperación Agroalimentaria** para impulsar la **cooperación científica y técnica en el sector agroalimentario**, con énfasis en **sostenibilidad, innovación y apoyo a productores de pequeña y mediana escala**.

El acuerdo incluye colaboración en **agricultura familiar, agroecología e inclusión social**, así como el fortalecimiento de la **cooperación técnico-científica** entre el Instituto Nacional de Investigaciones

Forestales, Agrícolas y Pecuarias (**INIFAP**) de México y la Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria (**EMBRAPA**), con el objetivo de **profundizar en líneas de investigación sobre producción agrícola y ganadera sostenible, manejo de recursos genéticos**, políticas públicas de asistencia técnica y **estadística agroalimentaria**.

Durante la reunión entre el secretario de Agricultura de México y el vicepresidente de Brasil, se reafirmó el compromiso con la **innovación, resiliencia del sector agroalimentario, sanidad e inocuidad**, y se abordó la participación de Brasil en inversiones y cooperación tecnológica en bioetanol y combustibles sostenibles de aviación (SAF) derivados de caña de azúcar mexicana.

El acuerdo busca **beneficiar a ambos países, sus economías y la región de América Latina y el Caribe**, promoviendo un sector agroalimentario inclusivo y sostenible.

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 químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: *La Jornada* (27 de agosto de 2025). México y Brasil firman memorando para fortalecer cooperación agroalimentaria. Recuperado de: <https://www.jornada.com.mx/noticia/2025/08/27/politica/mexico-y-brasil-firman-memorando-para-fortalecer-cooperacion-agroalimentaria>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (27 de agosto de 2025). México y Brasil suscriben Memorando de Cooperación Agroalimentaria en ciencia y tecnología. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/mexico-y-brasil-suscriben-memorando-de-cooperacion-agroalimentaria-en-ciencia-y-tecnologia>

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.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FDA

El 28 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **AquaStar (USA) Corp** (de Seattle, Washington) está retirando del mercado 26,460 paquetes de **cóctel de camarón procedente de Indonesia** de la marca **Aqua Star**, 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 31 de julio y el 16 de agosto de 2025** en tiendas minoristas **Walmart** en los estados de: **Alaska, Alabama, Arkansas, Colorado, Georgia, Iowa, Idaho, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Michigan, Minnesota, Misuri, Misisipi, Montana, Dakota del Norte, Dakota del Sur, Nebraska, Ohio, Oklahoma, Oregón, Tennessee, Texas, Washington y Wisconsin**. A continuación, se detallan sus características:

- △ **Cóctel de camarón** marca **"Aqua Star"** en bandejas de plástico transparentes de **6 oz**; con Código Universal de Producto (UPC) 19434612191; Números de lote: 10662 5106, 10662 5107, 10662 5124 y 10662 5125; con diversas fechas de caducidad.

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) (28 de agosto de 2025). Aquastar (USA) Corp Recalls Cocktail Shrimp 6oz Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/aquastar-usa-corp-recalls-cocktail-shrimp-6oz-because-possible-health-risk>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (29 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 y productos con pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 28 de agosto de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado **pistaches y productos con pistaches** sin marca y de la **marca Indo-Asian Groceries & Spices**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en línea y en la provincia de Ontario. Estos tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistaches en grano sin marca**; en múltiples presentaciones (vendidos a granel); vendidos entre el 7 de mayo y el 18 de agosto de 2025 a través de diversas tiendas minoristas ubicadas en la provincia de Ontario.
- ⚠ **Diversos productos que contienen pistaches**; sin marca y de la marca **Indo-Asian Groceries & Spices**; en múltiples presentaciones; vendidos entre el 22 de abril y el 28 de agosto de 2025 a través de diversas tiendas minoristas ubicadas en la provincia de Ontario.

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) (28 de agosto de 2025). Various Pistachios and Pistachio-containing products recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/various-pistachios-and-pistachio-containing-products-recalled-due-salmonella#tablefield-node-77994-field_affected_products-0

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

Suiza: Estudio evalúa prevalencia de patógenos alimentarios en bayas congeladas.



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

El 27 de agosto de 2025, el portal *Food Safety News (FSN)* informó que investigadores de la Universidad de Zúrich (Suiza) determinaron la prevalencia de patógenos alimentarios como *Salmonella* spp., *Escherichia coli* y bacterias resistentes a los antimicrobianos (AMRB) en bayas congeladas.

Para la realización del estudio, se analizaron 100 muestras de bayas congeladas de minoristas recolectadas entre noviembre de 2024 y enero de 2025, incluyendo: frambuesas (33), arándanos (18), fresas (18), moras (3), grosellas rojas (1), mezclas de bayas (17) y grosellas negras (10). El 96% de las muestras contenía bayas importadas y un tercio fue etiquetado como orgánicos (32). Entre los principales hallazgos destacan:

- ↵ Los análisis cualitativos para ***Salmonella* spp., E. coli productora de toxina Shiga (STEC) y *Listeria monocytogenes*** no detectaron la presencia de estos patógenos.
- ↵ Los recuentos de ***E. coli*** permanecieron por debajo de los límites de detección.
- ↵ El grupo ***Bacillus cereus*** se detectó en el 12% de las muestras (2.0 – 3.41 log UFC/g), con cepas compatibles con ***Bacillus thuringiensis***, una especie usada como **bioplaguicida** en agricultura.
- ↵ Se identificaron **enterobacteriales resistentes a β -lactamasas de espectro extendido (BLEE-E)** en el 2% de las muestras, específicamente ***Enterobacter hormaechei*** y ***E. coli*** portadoras de genes de resistencia (*bla*_{CTX-M-15} y *bla*_{SHV-12}).
- ↵ Estos hallazgos indican un **bajo riesgo microbiológico de *Salmonella* spp., E. coli productora de toxina Shiga y L. monocytogenes** en bayas congeladas, pero destacan la presencia ocasional de *B. cereus* y bacterias resistentes (AMRB).
- ↵ Los resultados respaldan la definición de **criterios microbiológicos para bayas congeladas** y la necesidad de pruebas rutinarias de seguridad alimentaria bajo sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (**HACCP**).

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: *Food Safety News (FSN)* (27 de agosto de 2025). Swiss scientists test berries for bacteria. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/08/swiss-scientists-test-berries-for-bacteria/>

Silvan Tresch, Michael Biggel, Nicole Cernela, Roger Stephan (22 de agosto de 2025). Occurrence of selected foodborne pathogens on frozen berries collected at retail level in Switzerland. *Journal of Food Protection*. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2025.100604>.

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>