



Gobierno de  
**México**

## Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

5 de diciembre de 2025



# **Inocuidad Agroalimentaria**

## **DIRECCIÓN EN JEFE**

### **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

#### **Contenido**

Eslovenia: Detección de *Bacillus cereus* en jengibre en polvo originario de la India..2

Canadá: Retiro de carne de cangrejo por su posible contaminación con *Salmonella* spp. ....3

Italia: Evaluación de soluciones innovadoras para la agricultura sostenible. ....4

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

 **Eslovenia: Detección de *Bacillus cereus* en jengibre en polvo originario de la India.**



Producto retirado del mercado.

Créditos: Administración de Seguridad Alimentaria, Veterinaria y Protección Vegetalde Eslovenia.

El 5 de diciembre de 2025, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una **inspección de una empresa de Eslovenia**, se detectó la presencia de ***Bacillus cereus* en jengibre en polvo** originario de la **India**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **>150.000 CFU/g** de ***Bacillus cereus***, cuando el límite máximo permisible en Eslovenia es nulo.

El hecho se clasificó como **notificación para la atención**

y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. La medida adoptada fue **el retiro del mercado del producto**.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron mediante las tiendas HOFER y tienen los siguientes datos: **Jengibre en polvo** de la marca **Bio Natura** en envases de plástico de **100 g**; fabricante: Bufo Eko; con código de lote: 603260825; con fecha de consumo preferente: 22/05/2028. Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos.

En el contexto nacional, México ha importado jengibre en polvo de la India. Cabe señalar que en el país 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: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de diciembre de 2025). Notification 2025.9692 Presumptive *B. cereus* in Ginger from India via Netherland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/808626>

Administración de Seguridad Alimentaria, Veterinaria y Protección Vegetal de Eslovenia (19 de noviembre de 2025). Jengibre orgánico. Recuperado de: <https://www.gov.si/podrocja/podjetnistvo-in-gospodarstvo/varstvo-potrošnikov-in-konkurence/nevarni-in-neskladni-izdelki/bio-ingver/>

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 carne de cangrejo por su posible contaminación con *Salmonella* spp.**



Carne de cangrejo.  
Créditos: Istockphoto.

El 3 de diciembre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se está retirando del mercado **carne de cangrejo congelada** de la marca **Thit Ghe**, debido a su posible contaminación con ***Salmonella* spp.**

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en la provincia de **Quebec** y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Carne de cangrejo congelada** de la marca **Thit Ghe** en presentación de **400 g**; con código UPC: 8 934966 034910; con fecha de consumo preferente: 2027AU22; con número de lote: VN557IV287.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir tales productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos.

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) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (3 de diciembre de 2025). Thit Ghe brand Frozen Crab Meat recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/thit-ghe-brand-frozen-crab-meat-recalled-due-salmonella>

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

Italia: Evaluación de soluciones innovadoras para la agricultura sostenible.



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

El 1 de diciembre de 2025, se informó que investigadores de la **Universidad de Perugia** presentaron una revisión sobre las **soluciones más recientes para impulsar una agricultura sostenible**. El modelo basado en **convertir desechos en bioestimulantes, biofertilizantes, compost y bioenergía** se perfila como una estrategia clave para reducir la dependencia de insumos sintéticos, mejorar la salud del suelo y mitigar el impacto ambiental del sector agrícola.

Como antecedente se menciona que, los sistemas agroalimentarios actuales generan cerca de un tercio de las emisiones globales de gases de efecto invernadero y consumen grandes cantidades de agua y energía, a lo que se suma la degradación del suelo y la pérdida de biodiversidad. Frente a este escenario, las **tecnologías basadas en la recuperación y reutilización de biomasa residual** ofrecen **alternativas viables** para reforzar la resiliencia de los cultivos y sostener la productividad sin incrementar la presión sobre los recursos naturales.

La revisión analiza diversas aplicaciones de bioinsumos derivados de residuos. Entre ellas se incluyen **bioestimulantes** —microbianos y no microbianos— capaces de mejorar el **rendimiento, la calidad y la tolerancia al estrés en cultivos como cereza, trigo y canola**, así como **bacterias fijadoras de nitrógeno** que permiten reducir la fertilización química. Otros estudios muestran que **residuos como suero lácteo, paja de arroz, cupuasú o mezclas mineral-orgánicas** pueden elevar la fertilidad del suelo, estabilizar la materia orgánica y disminuir la movilidad de contaminantes agrícolas. Asimismo, se aborda el potencial del **biocarbón** y la **digestión anaerobia** para generar bioenergía y **producir subproductos con valor agronómico**.

Se precisa que aún se requiere **avanzar en la optimización, estandarización y adopción a escala productiva** de estas tecnologías para consolidar la transición hacia sistemas agrícolas más eficientes, circulares y ambientalmente responsables.

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: Buono, D. D., Gambelli, A. M., & Gigliotti, G. (2025). Innovative Solutions for Sustainable Agriculture: From Waste to Biostimulants, Biofertilisers and Bioenergy. *Agricultura*, 15(23), 2499. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/agriculture15232499>

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>