



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

11 de diciembre 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: Retiro de huevo debido a su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	3
EUA: Retiro de hongos enoki por su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	4
EUA: La Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer clasifica a la atrazina como probable carcinógeno.	5

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 10 de diciembre 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 (ETA).

Conforme a la última actualización, **tres** 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 africana**, vinculado a un **producto aún no identificado** (10/12/2025): El número de casos registrados de personas enfermas es de 11.
- ↳ Brote de **Salmonella Saintpaul**, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/12/2025): El número de casos registrados de personas enfermas es de 50.
- ↳ Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (04/09/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas continúa en 27.

La lista de 2025 integra 20 brotes de ETA, vinculados con: pepino, perejil, huevo (2), frijoles germinados, brotes y 14 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) (10 de diciembre 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: Retiro de huevo debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Productos retirados del mercado.
Créditos: CDPH,2025.

El 9 de diciembre de 2025, el **Departamento de Salud Pública de California (CDPH)** notificó que la empresa **Vega Farms Inc.** (de Dixon, California) está retirando del mercado **cajas de 12 unidades y envases planos de 30 unidades** de **huevo** de la marca **Vega Farms**, debido a su contaminación con ***Salmonella* spp.**

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

⚠ **Huevos con cáscara** de la marca **Vega Farms**, en presentación de **12 unidades y envases planos de 30 unidades** con código: 2136; con fecha de consumo preferente: **22/12/2025**.

Los productos se distribuyeron en el estado de **California**, particularmente en las áreas de **Sacramento y Davis**, incluyendo **restaurantes y mercados de agricultores**.

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 Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Departamento de Salud Pública de California (CDPH) (9 de diciembre de 2025). California Food Recall Information Sheet: Vega Farms Inc Recalls Eggs, Due to Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de:
<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/FoodRecalls/December2025/fdbFrVEGA1n.pdf>

Marler Clark (9 de diciembre de 2025). California recalls Mushrooms for *Listeria* and Egg for *Salmonella*. Recuperado de:
<https://www.marlerblog.com/case-news/california-recall-mushrooms-for-listeria-and-egg-fro-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

EUA: Retiro de hongos enoki por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados del mercado.
Créditos: CDPH, 2025.

El 9 de diciembre de 2025, el **Departamento de Salud Pública de California (CDPH)** notificó que la empresa **Marquis Worldwide Specialty Inc.** (de City of Industry, California) está retirando del mercado **hongos enoki** de la marca **Conah®**, debido a su contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

⚠ **Hongos enoki de la marca Conah®**, en presentación de **50 g**; en empaque de plástico mitad verde y mitad transparente; con Código UPC: 851511007756; y estuvieron disponibles para la compra entre el 21 de octubre y el 21 de noviembre de 2025.

Adicionalmente, los productos **se distribuyeron en el estado de California**. 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: Departamento de Salud Pública de California (CDPH) (9 de diciembre de 2025). California Food Recall Information Sheet Marquis Worldwide Specialty Inc Recalls Enoki Mushroom, Due to Possible *Listeria* Contamination. Recuperado de: <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/FoodRecalls/December2025/fdbFrMWS2n.pdf>

Marler Clark (9 de diciembre de 2025). California recalls Mushrooms for *Listeria* and Egg for *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.marlerblog.com/case-news/california-recall-mushrooms-for-listeria-and-egg-fro-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

EUA: La Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer clasifica a la atrazina como probable carcinógeno.

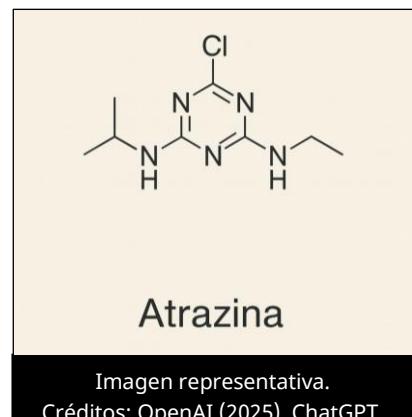


Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025), ChatGPT.

El **10 de diciembre de 2025**, a través del portal *Beyond Pesticides*, se dio a conocer que la **Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC)**, dependiente de la Organización Mundial de la Salud (OMS), designó al herbicida **atrazina** como “**probable carcinógeno para los humanos**” (**Grupo 2A**), junto con alachlor.

Se destaca que la atrazina, un **disruptor endocrino** ampliamente utilizado en Estados Unidos y fabricado por **Syngenta**, se incorpora ahora a la lista de pesticidas previamente **clasificados como probables carcinógenos**, como el glifosato. Investigadores y organizaciones ambientalistas han destacado estudios que asocian la atrazina con **alteraciones hormonales** y posibles vínculos con **linfoma no Hodgkin, cáncer de mama y de próstata**, lo que ha motivado llamados para que la **Agencia de Protección Ambiental (EPA) de los Estados Unidos** revise su aprobación y uso extendido en agricultura y manejo de paisajes. Estas preocupaciones derivan de evidencia que sugiere efectos en procesos biológicos relacionados con la carcinogénesis.

No obstante, la **EPA** y **Syngenta** han rechazado la clasificación de la IARC, argumentando que la evidencia disponible **no demuestra un riesgo carcinogénico bajo las condiciones normales de uso**, y señalando que el enfoque de la IARC evalúa el **riesgo potencial**, más que el **riesgo real** asociado a la exposición habitual. Según estas entidades, diversos organismos reguladores internacionales sostienen que la atrazina **puede emplearse de forma segura** siguiendo la etiqueta.

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: *Beyond Pesticides* (10 de diciembre de 2025). Atrazine Designated Probable Carcinogen by International Agency for Research on Cancer; EPA Defends It. Recuperado de: <https://beyondpesticides.org/dailynewsblog/2025/12/atrazine-designated-probable-carcinogen-by-the-international-agency-for-research-on-cancer-while-epa-defends-it/>

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>