



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

26 de diciembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos de América.	2
Italia: Detección de aflatoxinas en avellana procedente de Turquía.	3
EUA: CDC y FDA investigan de brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Telelkebir vinculado con ostras.....	4
EUA: Investigación identifica al agua agrícola como factor crítico en la transmisión de <i>Salmonella</i> spp. en alimentos.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos de América.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 23 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 control oficial de mercado en Italia**, se detectó la presencia de **aflatoxinas en pistache** procedente de **Estados Unidos de América**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **$15.0 \pm 3.8 \mu\text{g/kg}$ – ppb de Aflatoxina B1** y **$16.2 \pm 4.0 \mu\text{g/kg}$ – ppb de Aflatoxina total**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Italia es de ≤ 8 y $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ – ppb, respectivamente.

Los hechos se clasificaron como **notificación para la atención** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **la detención del producto por el operador**.

En el contexto nacional, México ha importado pistache de Estados Unidos de América. 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 químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (23 de diciembre de 2025). Notification 2025.10363 High levels of aflatoxins in shelled pistachios from USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/805766>

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: Detección de aflatoxinas en avellana procedente de Turquía.



Avellanas.
Créditos: Istockphoto.

El 23 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 control fronterizo en Italia**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **avellana** procedente de **Turquía**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **12 µg/kg – ppb** de **Aflatoxina B1**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Italia es de 5 µg/kg – ppb, respectivamente.

Los hechos se clasificaron como **notificación para la atención** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **la notificación a las autoridades competentes**.

En el contexto nacional, México ha importado avellana de Turquía. 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 químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (23 de diciembre de 2025). Notification 2025.10380 Aflatoxins (B1) in shelled hazelnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/813010>

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>



EUA: CDC y FDA investigan de brote multiestatal de *Salmonella* Telelkebir vinculado con ostras.



Ostras crudas.
Créditos: CDC.

El 23 de diciembre de 2025, se informó que los **Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC)**, autoridades estatales de salud pública y la **Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA)** investigan un **brote multiestatal de infecciones por *Salmonella* Telelkebir**, en el que las **ostras crudas** han sido identificadas como la fuente probable de infección.

Hasta la fecha, se han confirmado **64 casos en 22 estados** (36 % mujeres y 65 % hombres), con edades que oscilan **entre los 10 y 76 años**, y un periodo de inicio de síntomas comprendido entre el 21 de junio y el 28 de noviembre de 2025. De las personas con información disponible, **20 han requerido hospitalización y no se han reportado defunciones**. No obstante, las autoridades advierten que el número real de personas afectadas podría ser mayor, debido al subregistro y a los retrasos en la notificación de casos.

La evidencia epidemiológica indica una fuerte asociación con el consumo de ostras crudas: **el 74 % de los entrevistados** reportó haberlas consumido antes de enfermar, proporción significativamente superior a la observada en encuestas poblacionales. Paralelamente, los análisis de laboratorio mediante **secuenciación del genoma completo (WGS)** confirmaron que las cepas aisladas están estrechamente relacionadas genéticamente, lo que respalda un **origen común del brote**.

Las investigaciones continúan para **determinar el origen exacto de las ostras contaminadas** y definir medidas de control, mientras las autoridades de salud pública mantienen acciones de vigilancia epidemiológica y comunicación de riesgos para prevenir nuevos casos.

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 microbiológicos.

Referencias: Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) (23 de diciembre de 2025). Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, December 2025. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-12-25/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: Investigación identifica al agua agrícola como factor crítico en la transmisión de *Salmonella* spp. en alimentos.



Imagen representativa.
Créditos: Food Safety Magazine.

El 24 de diciembre de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que investigadores de la Universidad de Georgia identificaron **lagunas críticas en la vigilancia ambiental de *Salmonella* spp.** en cuencas hidrográficas de EUA, subrayando la necesidad de adoptar un **enfoque de Una Salud (*One Health*)** para mejorar la atribución de fuentes y **prevenir brotes de enfermedades transmitidas por alimentos** asociados a productos agrícolas.

El trabajo demuestra que el **agua agrícola sin tratar** constituye una vulnerabilidad clave para la inocuidad alimentaria: en muestreos realizados durante dos años en **456 muestras de agua de 19 sitios y cuatro cuencas** del sureste de EUA, se detectó *Salmonella* spp. en **69 %** de las muestras. La **secuenciación del genoma completo (WGS)** reveló **37 serovares** distintos, y el **89 %** de las muestras positivas albergó **múltiples serovares** (promedio de 3.7 por muestra), evidenciando **poblaciones complejas y clínicamente relevantes** que difieren de las observadas en animales de producción.

El estudio también documentó una **marcada variabilidad estacional**: la primavera mostró mayor detección y complejidad de serovares, mientras que el verano presentó la prevalencia más baja, con cambios rápidos en la incidencia a lo largo de pocos meses. Esta dinámica dificulta la predicción del riesgo y respalda los **requisitos de evaluación sistémica del riesgo del agua agrícola** establecidos bajo la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria de la **Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA)**.

En cuanto a resistencia a los antimicrobianos (RAM), **11 %** de los aislados presentó resistencia y **21 %** fue **multirresistente**, lo que apunta a la **fauna silvestre como posible reservorio** de genes de resistencia. Al comparar con los datos de vigilancia en carne y aves del **Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA-FSIS)**, se llegó a la conclusión de que la vigilancia debe integrar **ambiente, agricultura, fauna y salud pública** bajo un marco *One Health*.

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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (24 de diciembre de 2025). Researchers Call for One Health Approach to Close *Salmonella* Surveillance Gap. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10988-researchers-call-for-one-health-approach-to-close-salmonella-surveillance-gap>

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>