



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 julio de 2025



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: Refuerza la inocuidad alimentaria con mayor vigilancia sanitaria en la industria.....	2
EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras procedentes de la República de Corea.....	3
EUA: Retiro de pepinillos por su posible contaminación con <i>Clostridium botulinum</i> . 4	
Canadá: Retiro de pistache por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	5

### México: Refuerza la inocuidad alimentaria con mayor vigilancia sanitaria en la industria.



Imagen representativa.  
Créditos: *Food News Latam*, 2025.

El 28 de julio de 2025, el portal *Food News Latam* informó que los Servicios de Salud de San Luis Potosí, a través de la Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), reforzaron las acciones de vigilancia sanitaria en fábricas de alimentos y suplementos alimenticios.

Como parte de una estrategia estatal orientada a mejorar los estándares de calidad en la industria alimentaria y prevenir riesgos que puedan derivar en enfermedades transmitidas por alimentos, se realizaron 114 visitas de verificación en fábricas de alimentos y suplementos en San Luis Potosí, con el fin de garantizar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009. Las inspecciones evaluaron condiciones de higiene, buenas prácticas de manufactura, trazabilidad, manejo de materias primas y residuos, lo que resultó en la suspensión temporal de dos fábricas que representaban un riesgo para la salud pública. También se supervisaron aspectos como la capacitación del personal, el etiquetado correcto, la prevención de contaminación cruzada y el control de plagas, con el objetivo de proteger al consumidor y asegurar la inocuidad de los productos.

El Gobierno del Estado reiteró su compromiso con la vigilancia sanitaria como eje de salud pública. Se impulsa la adopción de sistemas como HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), así como auditorías internas y mejoras continuas en los procesos. Estas acciones buscan fortalecer la cultura de inocuidad, garantizar alimentos seguros y de calidad, y proteger la salud de las familias potosinas.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *Food News Latam* (28 de julio de 2025). Refuerzan vigilancia sanitaria en fábricas de alimentos y suplementos para garantizar la inocuidad en México. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/85-mexico/16647-refuerzan-vigilancia-sanitaria-en-f%C3%A1bricas-de-alimentos-y-suplementos-para-garantizar-la-inocuidad-en-m%C3%A9xico.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>



### EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras procedentes de la República de Corea.

Cert No. KR-15-SP	
PROCESSOR NAME : JBR KR-15-SP	
ADDRESS : 2119 Dosanji-ro, Dosan-myeon, Tongyeong-si, Gyeongsangnam-do, Republic of Korea	
HARVEST DATE : JAN.12,2025	
SHUCKED DATE : JAN.13,2025	
BEST BEFORE : JAN.12,2027	
HARVESTED IN : GYEONGSANGNAM-DO, REPUBLIC OF KOREA	
HARVEST LOCATION : DESIGNATED AREA NO. 1	
TYPE OF SHELLFISH : FROZEN HALF SHELL OYSTERS,144PCS	
QUANTITY OF SHELLFISH : 1,200 CARTONS	
LOT CODE : B250112	
THIS LABEL IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RELABELED AND THEREAFTER KEPT ON FILE IN CHRONOLOGICAL ORDER, FOR 90 DAYS.	
RETAILERS: DATE WHEN LAST SHELLFISH FROM THIS CONTAINER SOLD OR SERVED	
TO :	RESHIPPER'S CERT. NO.
	DATES RESHIPPED

CONSUMER ADVISORY  
Do not eat raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs; may have certain risks if you have certain medical conditions.

Etiqueta de ostras retiradas del mercado.  
Créditos: FPJ

El 25 de julio de 2025, el portal *Food Poison Journal* informó que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta debido a la posible contaminación por norovirus en ostras congeladas, crudas y con media concha procedentes de la República de Corea, comercializadas por la empresa Wang Globalnet, con sede en Vernon, California.

Como antecedente, se señala que la alerta se originó tras la notificación del Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah sobre un brote de enfermedades por norovirus, asociado al consumo de ostras con código de lote B250112. Dichas ostras fueron recolectadas el 12 de enero de 2025 en el Área Designada No. 1 de la República de Corea (ROK) y procesadas por JBR KR-15-SP en Tongyeong-si, ROK. Los productos fueron distribuidos en restaurantes y minoristas de los estados de Arizona, California, Colorado, Montana y Utah, y podrían haber llegado a otros estados. Asimismo, Wang Globalnet retiró voluntariamente del mercado estas ostras el 21 de julio de 2025.

Ante esta situación, la FDA recomienda a restaurantes y minoristas no servir ni vender el producto afectado, sino desecharlo o coordinar su devolución.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Acuícola y Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y el procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: *Food Poison Journal* (FPJ) (25 de julio de 2025). Oysters from Korea linked to Norovirus Outbreak. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/oysters-from-korea-linked-to-norovirus-outbreak/>

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: Retiro de pepinillos por su posible contaminación con *Clostridium botulinum*.



Imagen representativa.  
Créditos: *Food Poisoning News*.

El 28 de julio de 2025, a través del portal *Food Poisoning News*, se informó que la empresa Gedney Foods Product, LLC, con sede en Bloomington, Minnesota, retiró del mercado 3,520 cajas de pepinillos en vinagre por su posible contaminación con *Clostridium botulinum*.

Como antecedente, se señala que los productos afectados presentaban daños tanto en el contenido como en los envases, situación que podría facilitar la contaminación microbiana o causar lesiones físicas graves. Aunque los artículos debían ser destruidos,

fueron lanzados al mercado por error.

Los productos potencialmente afectados presentan las siguientes características: abarcan diversas presentaciones de pepinillos bajo la marca Gedney, todos en frascos de entre 16 y 32 onzas (454 g y 907 g, respectivamente), incluyendo: Whole Pickles (Código UPC 041660-0015182), Mini Munchers Kosher Dill (Código UPC 041660-001716), Kosher Dill Babies (Código UPC 041660-001723 y 041660-001921), Mini Munchers de eneldo (Código UPC 041660-001730), Dill Babies (Código UPC 041660-001846 y 041660-001914) y Dill Spears (Código UPC 041660-00196). Los productos fueron distribuidos exclusivamente en el estado de Minnesota.

Finalmente, se resalta que, ante esta situación, además del riesgo por contaminación biológica, los consumidores podrían sufrir daños físicos como asfixia, lesiones internas e incluso la muerte, debido a fragmentos del envase. Por ello, se recomienda al público revisar si poseen estos productos, no consumirlos ni venderlos, donarlos o distribuirlos, y contactar al establecimiento de compra para solicitar un posible reembolso o proceder a su desecho inmediato.

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 Poisoning News* (28 de julio de 2025). Over 3,500 Cases of Dill Pickles Recalled Due to Product and Container Damage. Recuperado de: <https://www.foodpoisoningnews.com/over-3500-cases-of-dill-pickles-recalled-due-to-product-and-container-damage/>

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>



### Canadá: Retiro de pistache por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Imagen representativa.  
Créditos: Istockphoto.

El 25 de julio de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) informó que la empresa Green Farm Pistachio Inc. está retirando, de hoteles, restaurantes e instituciones, granos de pistache de la marca Habibi debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

El producto potencialmente afectado tiene las siguientes características: pistache en grano, marca Habibi, presentación de 10 kg, código 70847446000626

y número de lote 361.24IR41 BB ENE 2027.

El producto fue distribuido en las provincias de Ontario y Quebec. Se insta a no usar, vender, servir ni distribuir el producto en cuestión.

Cabe señalar que, en México, se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (25 de julio de 2025). Habibi brand Pistachio Kernel recalled due to Salmonella. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/habibi-brand-pistachio-kernel-recalled-due-salmonella>

Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN) (20 de enero de 2025). Varias marcas de huevos retiradas del mercado en Canadá después de pruebas encuentran Salmonella. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/01/various-brands-of-eggs-recalled-in-canada-after-testing-finds-salmonella/>