



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 junio de 2025



# **Inocuidad Agroalimentaria**

## **DIRECCIÓN EN JEFE**

### **Monitor de Inocuidad Agroalimentaria**

#### **Contenido**

México: Refuerza la inocuidad alimentaria con carne de cerdo segura y saludable.....2

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....3

EUA: Tgd Cuts, LLC. retira del mercado productos de pepino, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.....5

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

**México: Refuerza la inocuidad alimentaria con carne de cerdo segura y saludable.**



Lechón. Créditos: Istockphoto.

El 4 de junio de 2025, a través del portal *Food News Latam* se dio a conocer que, en el marco del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (que se conmemora el 7 de junio), MSD Salud Animal en México reafirma su compromiso con la producción de carne de cerdo segura, nutritiva y de alta calidad.

Como antecedente, se menciona que, a nivel mundial la carne de cerdo es la segunda fuente de

proteína animal más consumida, con una proyección de crecimiento del 11% para 2032. En México, es un pilar clave de la industria alimentaria, con una producción que alcanzó 1.7 millones de toneladas en 2024.

En este sentido, MSD Salud Animal tiene un enfoque integral (desde la granja hasta la mesa), con el objetivo de contribuir a un sistema alimentario más robusto, resiliente y seguro para todas las familias mexicanas, a través del uso de tecnología, capacitación a productores y medidas preventivas.

Las tecnologías avanzadas como los sistemas de vacunación intradérmica y sin aguja, permiten fortalecer la prevención desde el entorno productivo, garantizando que cada animal reciba la dosis adecuada, mejorando el bienestar del animal y garantizando la calidad e inocuidad del producto final.

Adicionalmente, se impulsan programas preventivos integrales para controlar enfermedades respiratorias y digestivas, factores críticos en el mantenimiento de la salud porcina y la inocuidad de los alimentos. Estas estrategias incluyen monitoreo sanitario constante, auditorías de bioseguridad y el uso responsable de productos veterinarios para reducir la carga bacteriana en las granjas.

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).

Referencias: *Food News Latam* (4 de junio de 2025). México refuerza la inocuidad alimentaria con carne de cerdo segura y saludable. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/16446-m%C3%A9xico-refuerza-la-inocuidad-alimentaria-con-carne-de-cerdo-segura-y-saludable.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/señasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reducción-de-riesgos-de-contaminación>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

 **EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.**



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 4 de junio 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 (ETAs).

Conforme a la última actualización, 7 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (6), se desglosa en la lista siguiente:

- A. Casos en estatus de seguimiento** (fecha de publicación).
- Brote de **Salmonella Montevideo**, vinculado a **pepino** (14/05/2025): La FDA continúa con el rastreo y la recolección de muestras. Mediante el análisis de secuenciación de genoma completo (WGS), se determinó la presencia de *Salmonella Montevideo* en los pepinos cultivados por Bedner Growers, Inc. (de Boynton Beach, Florida), y distribuidos por Fresh Start Produce Sales, Inc. (de Delray, Florida), determinando que estos son la fuente de contaminación de este brote. Por lo anterior, Bedner Growers, Inc. retiró del mercado los pepinos vendidos en Bedner's Farm Fresh Market entre el 29/04/2025 y el 14/05/2025, en tres ubicaciones del estado de Florida: Boynton Beach, Delray Beach y West Palm Beach. Además, las empresas Big Y Foods; Ukrop's Homestyle Foods, LL.; Albertsons Companies; Walmart Inc.; PennRose Farms, LLC.; The Coastal Companies; Supreme Service Solutions, LLC.; JFE Franchising Inc.; Isabelle's Kitchen, Inc.; Target y TGD Cuts, LLC. están llevando a cabo retiros adicionales por haber recibido pepinos potencialmente contaminados. El número de casos registrados de personas enfermas incrementó a 45, reportándose 16 personas hospitalizadas y no hay fallecimientos, en 18 estados de EUA. Cabe señalar que, debido a que se detectaron otras cepas de *Salmonella* spp. en los productos referidos, los CDC están determinando si otras enfermedades están relacionadas con estos productos.
  - Brote de **E. coli O145:H28**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/05/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. La FDA continúa con el rastreo y la inspección *in situ*, además ha iniciado la recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 11.
  - Brote de **virus de la hepatitis A**, vinculado a un **producto aún no identificado** (07/05/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 5.
  - Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/04/2025): La FDA continúa con el rastreo, la recolección de muestras y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 112 a 129.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

- Brote de ***Salmonella Enteritidis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/04/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 31.
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (09/04/2025): La FDA continúa el rastreo, la recolección de muestras y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. Este brote se ha agregado a la tabla de seguimiento de brotes del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del USDA (USDA-FSIS) con el número de referencia 2025-05. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 16.

### B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de ***Salmonella Newport***, vinculado a un **producto aún no identificado** (20/02/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA se ha cerrado. El número de casos registrados de personas fue de 36.

La lista de 2025 integra 10 brotes de ETAs, vinculados con: pepino y 9 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) (4 de junio 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](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (30 de mayo de 2025). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Cucumbers (May 2025). Recuperado de: [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-cucumbers-may-2025?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-cucumbers-may-2025?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) (30 de mayo de 2025). *Salmonella* Outbreak Linked to Whole Cucumbers. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/whole-cucumbers-05-25/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (28 de mayo de 2025). 2025 Recalls of Cucumbers Associated with Bedner Growers Inc., Boynton Beach, Florida, Due to the Potential Risk of *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/major-product-recalls/2025-recalls-cucumbers-associated-bedner-growers-inc-boynton-beach-florida-due-potential-risk>

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: Tgd Cuts, LLC. retira del mercado productos de pepino, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.**



Pepinos cortados en rodajas.  
Créditos: HEB.

El 4 de junio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Tgd Cuts, LLC. (de Jessup, Maryland) está retirando del mercado productos de pepino, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente, se destaca que estas acciones derivaron del retiro del mercado (el 20 de mayo pasado) por parte de Bedner Growers, Inc., empresa que suministra pepinos a Tgd Cuts, LLC., y que podrían estar vinculados a

45 casos de un brote de salmonelosis en 18 estados de EUA.

Los productos potencialmente afectados son salsas y ensaladas que contienen pepinos frescos, en bandejas de diversos tamaños, con fechas de caducidad comprendidas entre el 19 y el 28 de mayo de 2025, con los siguientes Códigos Universales de Producto (UPC):

- 1) Salsa Hot 6/12 oz (840219170534 y 840219170541);
- 2) Salsa Mild 5 lb (840219140445);
- 3) Pepino en rodajas con jitomate 50/2 oz (840219184784);
- 4) Pepino en rodajas sin pelar 5 lb (840219160733);
- 5) Pepino en rodajas sin pelar 50/2 oz (840219170657);
- 6) Lanzas de pepino 50/2 oz (840219179971);

Estos productos se distribuyeron a través de tiendas minoristas y servicios de alimentos en los estados de Maryland, Virginia, Pensilvania, Nueva Jersey y Carolina del Norte.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

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), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (4 de junio de 2025). Tgd Cuts, LLC Initiated Voluntary Recall of Cucumber from Bedner Growers Inc., Which Had the Potential to Be Contaminated with *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/tgd-cuts-llc-initiated-voluntary-recall-cucumber-bedner-growers-inc-which-had-potential-be>

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/señasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reducción-de-riesgos-de-contaminación>