



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

12 de junio de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
EUA: Retiro del mercado productos de pepino, por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	4
EUA: Retiro de hongos enoki por posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i>	5
Unión Europea: Expertos instan a la UE a permitir el uso de las Nuevas Técnicas Genómicas en la agricultura ecológica.....	6

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 11 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, LLC.; 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 se mantiene en 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 **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 **huevo** (23/04/2025): La FDA continúa con el rastreo, la recolección de muestras y la inspección *in situ*. Mediante el análisis de secuenciación de genoma completo (WGS), se determinó la presencia de *Salmonella* Enteritidis en los huevos marrones de gallinas no enjauladas (cage-free) y huevos marrones orgánicos, suministrados por August Egg Company (de Hilmar, California), determinando que estos son la fuente de contaminación de este brote. Por lo anterior, August Egg Company destruyó los huevos en una trituradora en el mes de mayo pasado, y, adicionalmente, el 6 de junio, inició un retiro del mercado en nueve estados de EUA de 1,700,000 docenas de estos productos con múltiples nombres de marcas, con números

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

de Código de Planta P-6562 o CA5330 y con las fechas julianas entre 32 y 126. El número de casos registrados de personas enfermas es de 79, reportándose 21 personas hospitalizadas y no hay fallecimientos, en 7 estados de EUA.

- 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 aumentó de 31 a 33.
- 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 aumentó de 16 a 17.

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

- 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, la inspección *in situ* y la recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 11.

La lista de 2025 integra 10 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo y 8 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) (11 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

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

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>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de junio de 2025). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Eggs (June 2025). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-eggs-june-2025>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de junio de 2025). August Egg Company Recalls Shell Eggs Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/august-egg-company-recalls-shell-eggs-because-possible-health-risk>

Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) (6 de junio de 2025). *Salmonella* Outbreak Linked to Eggs. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-06-25/index.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: Retiro del mercado productos de pepino, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 10 de junio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que las empresas Sardilli Produce & Dairy Co. Inc. (de Hartford, Connecticut) y Lipman Family Farms de (Immokalee, Florida), están retirando del mercado productos de pepino, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados son:

- **De Sardilli Produce & Dairy Co. Inc.** 70 bandejas con rodajas de pepino recién cortado 2/2 lb, con números de lote F13625, F13825 y F14025, con fechas de caducidad del 25 al 29 de mayo de 2025. Estos productos se distribuyeron en el estado de Massachusetts.
- **De Lipman Family Farms.** 16,504 productos: 1) Paquete con 24 unidades de pepino entero, con diversos números de lote y con fechas de caducidad del 14 al 23 de mayo de 2025; 2) Pepino Super Selec, con diversos números de lote y con fechas de caducidad del 14 al 23 de mayo de 2025; 3) Paquete de pepino entero de 5 lb, con diversos números de lote y con fechas de caducidad del 14 al 23 de mayo de 2025; 4) Pepino en rodajas, con diversos números de lote y con fecha de empaque del 22 de mayo de 2025. Estos productos se distribuyeron en los estados de Arizona, California, Illinois, Florida, Wisconsin, Massachusetts, Mississippi, Minnesota, Carolina del Norte, Virginia, Tennessee, Vermont, Connecticut, Nueva York, Maryland, Pensilvania, Nueva Jersey y Texas.

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) (10 de junio de 2025). Enforcement report Event ID 96928. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=96928>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de junio de 2025). Enforcement report Event ID 97008. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=97008>

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 posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 11 de junio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Hofood99 Inc. (de Brooklyn, Nueva York) está retirando del mercado hongos enoki, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente se destaca que, el retiro derivó del análisis realizado por División de Laboratorio del Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD), la cual detectó el patógeno referido en muestras del producto, procedentes de una tienda de ese estado.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: “Enoki Mushrooms” en paquetes de plástico color verde de 200 g, sin marca, con Código Universal de Producto (UPC) 6 976532 310051. Estos fueron distribuidos a través de tiendas minoristas en todo el país.

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

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) (11 de junio de 2025). Hofood99 Inc Recalls Enoki Mushroom Due to Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/hofood99-inc-recalls-enoki-mushroom-due-possible-health-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

Unión Europea: Expertos instan a la UE a permitir el uso de las Nuevas Técnicas Genómicas en la agricultura ecológica.



El 11 de junio de 2025, el portal del Servicio Internacional para la Adquisición de Aplicaciones Agrobiotecnológicas (ISAAA) dio a conocer que expertos de diversas instituciones de Alemania, Países Bajos y Estados Unidos instan a la Unión Europea (UE) a permitir el uso de las Nuevas Técnicas Genómicas (NTG) en la agricultura ecológica.

El artículo refiere que, la UE tiene como objetivo alcanzar el 25% de tierras de cultivo ecológicas para 2030. Sin embargo, resaltan que la agricultura orgánica generalmente produce rendimientos más bajos que la agricultura convencional. De acuerdo con el Reglamento de Producción Ecológica de la UE 2018/848, las Nuevas Técnicas Genómicas (NTG) se clasifican como organismos modificados genéticamente (OGM), lo que implica su prohibición en la agricultura orgánica. Los expertos advierten que, debido a esta restricción, es posible que la UE no pueda alcanzar su meta si las NTG continúan estando prohibidas en este sector.

Sobre el particular, los expertos resaltan que la adopción de regulaciones que permitan el uso de NTG en la agricultura orgánica podría hacer que esta sea más efectiva y tenga una base científica. Por lo que, proponen crear dos tipos de producción orgánica: una que permita NTG y otra que no, bajo un sistema regulatorio común para facilitar su implementación. Así mismo, argumentan que estas técnicas pueden mejorar la resistencia de los cultivos al clima, aumentar los rendimientos y reducir el uso de fertilizantes y plaguicidas.

Finalmente, Los expertos subrayan la importancia de fomentar un debate abierto e inclusivo sobre el uso de Nuevas Técnicas Genómicas (NTG) en la agricultura ecológica, pese a los desafíos en trazabilidad y etiquetado. Iniciativas como el Plan de Acción de Producción Ecológica de la Comisión Europea podrían aportar soluciones prácticas y favorecer su aceptación social.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: Servicio Internacional para la Adquisición de Aplicaciones Agrobiotecnológicas (ISAAA) (11 de junio de 2025). Experts Urge EU to Allow NTGs in Organic Farming. Recuperado de: <https://www.isaaa.org/kc/cropbiotechupdate/article/default.asp?ID=21382>

Cell Reports Sustainability (30 de mayo de 2025). New genomic techniques in organic production: Considerations for science-based, effective, and acceptable EU regulation. Recuperado de: [https://www.cell.com/cell-reports-sustainability/fulltext/S2949-7906\(25\)00101-6](https://www.cell.com/cell-reports-sustainability/fulltext/S2949-7906(25)00101-6)

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>