



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 junio 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: El Departamento de Agricultura de Pensilvania emite alerta sobre leche cruda, por su posible contaminación con *Campylobacter* spp.....4

Internacional: Exposición de la Industria Cárnica 2025 destacó el futuro de las proteínas alternativas y la innovación en alimentos. ....5

Internacional: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura publica conclusiones sobre la evaluación del riesgo microbiológico de protozoarios en los alimentos. ....6

# 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 25 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, 8 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (5), 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

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

1,700,000 docenas de estos productos con múltiples nombres de marcas, con números 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 permanece en 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 permanece en 34.

**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 9 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo y 7 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) (25 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>

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>

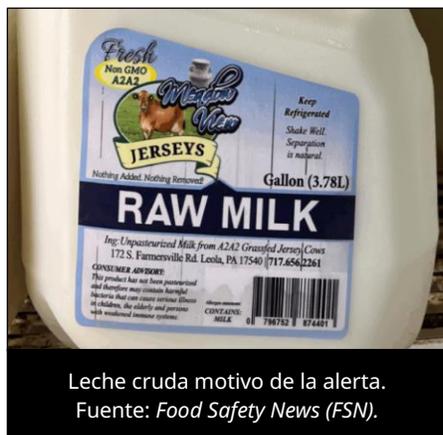
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: El Departamento de Agricultura de Pensilvania emite alerta sobre leche cruda, por su posible contaminación con *Campylobacter* spp.**



Leche cruda motivo de la alerta.  
Fuente: *Food Safety News (FSN)*.

El 25 de junio de 2025, a través del portal *Food Safety News (FSN)*, se informó que el Departamento de Agricultura de Pensilvania (PDA) emitió una alerta sanitaria debido a la posible contaminación de leche cruda de la marca Meadow View Jerseys con la bacteria patógena *Campylobacter* spp.

Como antecedente, se menciona que el problema fue detectado después de que varios pacientes reportaran síntomas de campilobacteriosis tras haber consumido dichos productos. Ante esta situación, el PDA realizó análisis que confirmaron la presencia de *Campylobacter* spp. en las muestras analizadas.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en envases de vidrio (de ½ galón) y de plástico (de ½ y 1 galón), con fechas de caducidad entre el 15 de abril y el 8 de julio de 2025. Fueron vendidos desde el 1 de abril en la tienda de la granja (en Leola, Condado de Lancaster) y en diversos establecimientos minoristas del centro-sur de Pensilvania (Condado de Berks, Condado de Dauphin, Condado de Lancaster, Condado de Lebanon).

Se precisa que el Departamento de Agricultura de Pensilvania (PDA) insta a la población a no consumir estos productos y a desecharlos de inmediato.

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

Referencias: *Food Safety News (FSN)* (25 de junio de 2025). State ag department issues warning about contaminated raw milk after illnesses reported. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/06/state-ag-department-issues-warning-about-contaminated-raw-milk-after-illnesses-reported/>

PennWATCH (25 de junio de 2025). Agriculture Department Warns Consumers to Discard Raw Milk from Meadow View Jerseys Dairy. Recuperado de: <https://pennwatch.org/agriculture-department-warns-consumers-to-discard-raw-milk-from-meadow-view-jerseys-dairy/>

69NEWS (25 de junio de 2025). Contaminated raw milk sold at southcentral Pa retail stores, including Berks County. Recuperado de: [https://www.wfmz.com/news/area/berks/contaminated-raw-milk-sold-at-southcentral-pa-retail-stores-including-berks-county/article\\_d98538d4-d621-464e-9980-d9f2b80c3d2d.html](https://www.wfmz.com/news/area/berks/contaminated-raw-milk-sold-at-southcentral-pa-retail-stores-including-berks-county/article_d98538d4-d621-464e-9980-d9f2b80c3d2d.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



## Internacional: Exposición de la Industria Cárnica 2025 destacó el futuro de las proteínas alternativas y la innovación en alimentos.



Carne cultivada.  
Créditos: Food News Latam.

El 26 de junio de 2025, a través del portal de *Food News Latam* se dio a conocer que, en el marco de la edición 2025 de la Exposición Internacional Especializada en la Industria Cárnica (IFFA), se destacó el desarrollo de proteínas alternativas como eje central de la transformación de la industria alimentaria frente a desafíos globales como la sostenibilidad, la seguridad alimentaria y el crecimiento poblacional.

El comunicado refiere que IFFA 2025 reunió a más de 63 mil visitantes de 144 países y a mil expositores, quienes presentaron soluciones de vanguardia en procesamiento, envasado, automatización y, sobre todo, alternativas sostenibles a las proteínas de origen animal.

Las proteínas de origen vegetal, la fermentación de precisión y la carne cultivada fueron protagonistas, consolidándose como opciones reales y cada vez más avanzadas. Estas nuevas fuentes permiten producir alimentos más sostenibles, éticos y saludables, reduciendo el uso de recursos naturales y ofreciendo alternativas tecnológicamente superiores.

La feria evidenció que el desarrollo de proteínas alternativas se está acelerando gracias al uso de biotecnología, subproductos agroindustriales, algas, hongos e insectos. La carne cultivada, aunque aún enfrenta barreras regulatorias, se perfila como una opción concreta para el futuro cercano.

Finalmente, la IFFA dejó claro que las proteínas alternativas ya no son una promesa, sino un pilar esencial del sistema alimentario global, impulsado por la innovación, la sostenibilidad y la evolución de las preferencias del consumidor.

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

Referencias: *Food News Latam* (26 de junio de 2025). IFFA 2025 impulsa el futuro de las proteínas alternativas y la innovación en alimentos. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/76-chile/16530-iffa-2025-impulsa-el-futuro-de-las-prote%C3%ADnas-alternativas-y-la-innovaci%C3%B3n-en-alimentos.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



### Internacional: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura publica conclusiones sobre la evaluación del riesgo microbiológico de protozoarios en los alimentos.



El 25 de junio de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicó el resumen ejecutivo de su más reciente reunión de expertos internacionales sobre la evaluación del riesgo microbiológico de parásitos protozoarios transmitidos por alimentos, celebrada a finales de mayo.

El comité técnico analizó datos actualizados sobre la prevalencia y el impacto de seis parásitos de interés: *Cryptosporidium parvum*, *Cyclospora cayetanensis*, *Entamoeba histolytica*, *Giardia duodenalis*, *Toxoplasma gondii* y *Trypanosoma cruzi*, con especial atención a estudios publicados en la última década. El análisis identificó distintos niveles de riesgo según la combinación de parásitos y productos alimentarios:

- **África:** riesgo medio de *Cryptosporidium parvum*, *Cyclospora cayetanensis*, *Giardia duodenalis*, *Entamoeba histolytica* y *Toxoplasma gondii* en frutas y hortalizas frescas.
- **Asia-Pacífico:** riesgo alto de *Cyclospora cayetanensis* en vegetales frescos y riesgo medio de otros protozoarios, incluidos los hallados en carne de caza (animales silvestres que han sido capturados o cazados).
- **Europa:** riesgo alto de *Toxoplasma gondii* en carne de vacuno y caza; riesgo medio en carne de cerdo, frutas y verduras.
- **América del Norte:** riesgo alto de *Toxoplasma gondii* en carne de caza y riesgo medio de *Cyclospora cayetanensis* en vegetales frescos.
- **América Latina:** riesgo alto de *Toxoplasma gondii* en carnes de res, cerdo y caza; riesgo medio de otros protozoarios en frutas y verduras frescas.

En este sentido, el comité propuso una agenda de acción global, que incluye: 1) Campañas de sensibilización dirigidas a profesionales de salud, veterinarios y autoridades nacionales; 2) Mejoras en la notificación y vigilancia epidemiológica de casos y brotes; 3) Capacitación y fortalecimiento de laboratorios en técnicas de detección y diagnóstico de parásitos en alimentos; 4) Desarrollo de métodos para análisis en matrices alimentarias y ambientales; 5) Uso de herramientas moleculares para genotipado y evaluación de infectividad.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRR), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (25 de junio de 2025). FAO Releases Summary of Expert Meeting on Parasites Risk Assessment for Foods. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10474-fao-releases-summary-of-expert-meeting-on-parasites-risk-assessment-for-foods>

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>