



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

19 de noviembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Retiro de productos de carne de bovino por su posible contaminación física..2

Canadá: Retiro de pistaches y productos con pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.3

India: Investigadores desarrollan variedad de jengibre diseñada para mejorar la productividad agrícola nacional.5

Internacional: Estudio revela escasa atención a riesgos alimentarios clave.6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de productos de carne de bovino por su posible contaminación física.



Carne de res.
Créditos: Istockphoto.

El 16 de noviembre de 2025, el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ)** notificó que se están retirando del mercado **productos de carne de bovino** sin marca debido a su posible contaminación con **piezas de metal y de plástico**.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron del **15 al 16 de noviembre de 2025** mediante *Super C*, ubicado en **Granby, Quebec**. Estos se **vendieron en bandejas de plástico cubiertas con plástico transparente** y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Carne picada ex-magra** con fecha de empaquetado: 2025 N° 15.
- ⚠ **Carne picada semimagra** con fecha de empaquetado: 2025 N° 15.
- ⚠ **Carne picada magra** con fecha de empaquetado: 2025 N° 15.
- ⚠ **Ternera molida alimentada con grano** con fecha de empaquetado: 2025 N° 15.

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

Hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas con el consumo de estos productos.

En el contexto nacional, México importa carne de res de Canadá. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros físicos.

Referencias: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ) (16 de noviembre de 2025). Présence possible de morceaux de métal et de plastique dans du bœuf et du veau haché préparés et vendus par l'entreprise Super C située à Granby. Recuperado de: <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/presence-possible-de-morceaux-de-metal-et-de-plastique-dans-du-boeuf-et-du-veau-hache-prepares-et-vendus-par-lentreprise-super-c-situee-a-granby-67051>

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



Canadá: Retiro de pistaches y productos con pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 18 de noviembre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó el retiro del mercado de **pistaches sin marca** y de la marca **Phidelia Premium Products, Alzahraa Halal Meat, Enayat Farms, SSJ y Viola Gourmet** debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistaches iraníes salados** sin marca, en presentación **variable**; vendidos del 1 de noviembre de 2024 al 31 de enero de 2025 en *Master Delight* de Mississauga, Ontario.
- ⚠ **Pistaches iraníes salados con limón** sin marca, en presentación **variable**; vendidos del 1 de noviembre de 2024 al 31 de enero de 2025 en *Master Delight* de Mississauga, Ontario.
- ⚠ **Pistaches iraníes ligeramente salados** sin marca, en presentación **variable**; vendidos del 1 de noviembre de 2024 al 31 de enero de 2025 en *Master Delight* de Mississauga, Ontario.
- ⚠ **Pistaches naturales** de la marca **Phidelia Premium Products**, en presentación de **200 g**; con código UPC: 6 27021 00355 3; con código de lote: 4250; vendidos en la provincia de Ontario.
- ⚠ **Pistaches** sin marca, en presentación **variable**; vendidos del 25 de septiembre al 31 de octubre de 2025 en *Nutime* de Thornhill, Ontario.
- ⚠ **Pistaches** sin marca, en presentación **variable**; vendidos del 6 de junio al 5 de noviembre de 2025 en *East Indian Supermarket* de Oakville, Ontario.
- ⚠ **Pistaches** sin marca, en presentación de **200 g y variable**; vendidos del 10 de mayo al 30 de junio de 2025 en *Mirch Masala Groceries Inc.* de Scarborough, Ontario.
- ⚠ **Pistaches** sin marca, en presentación de **1 lb y 5 lb**; con códigos UPC: 7218444120618 y 1697429169778 (respectivamente); vendidos del 5 de junio al 29 de julio de 2025 en *Bulk Mart* de Mississauga, Ontario.
- ⚠ **Pistaches** de la marca **Alzahraa Halal Meat**, en presentación de **1 y 5 lb**; con códigos UPC: 1005566101001 y 1005566101125 (respectivamente); con fecha de caducidad: diciembre de 2026; vendidos entre mayo y agosto de 2025 en *Alzahraa Halal Meat Inc.* de Scarborough, Ontario.
- ⚠ **Pistaches ácidos asados con sal y limón, pistaches tostados y salados, pistaches de limón ácido tostados** sin marca, en presentación **variable**; vendidos del 24 al 28 de octubre de 2024 online y en *Saadi Nuts* de Ottawa, Ontario.
- ⚠ **Pistaches crudos** sin marca, en presentación **variable**; vendidos del 1 de octubre al 12 de noviembre de 2025 en *Haftseen* de Richmond Hill, Ontario.
- ⚠ **Pistaches crudos** sin marca, en presentación de **1 lb**; vendidos del 1 de junio al 31 de julio de 2025 en *GNDD Trading* de Brampton, Ontario.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- ⚠ **Pistaches sin cáscara** sin marca, en presentación **variable**; vendidos del 7 de mayo al 30 de septiembre de 2025 en *Strictly Bulk* de Toronto, Ontario.
- ⚠ **Pistaches crudos, pistaches picados, pistaches verdes, pistaches laminados** de la marca **Enayat Farms**, en presentación de **10 kg, 25 kg y variable**; todos los lotes desde 3320 hasta el 5070; vendidos a hoteles, restaurantes, instituciones, fabricantes y comercios minoristas, en las provincias de Columbia Británica, Alberta, Manitoba, Ontario, Quebec, Nuevo Brunswick, Terranova y Labrador.
- ⚠ **Pistaches picados** de la marca **SSJ**, en presentación de **10 kg**; todos los lotes desde 3320 hasta el 5070; vendidos a hoteles, restaurantes, instituciones, fabricantes y comercios minoristas, en las provincias de Columbia Británica, Alberta, Manitoba, Ontario, Quebec, Nuevo Brunswick, Terranova y Labrador.
- ⚠ **Pistaches Ahmad Aghaei y pistaches Ahmad Aghaei 26/28** sin marca, en presentación de **25 kg**; todos los lotes desde 3320 hasta el 5070; vendidos a hoteles, restaurantes, instituciones, fabricantes y comercios minoristas, en las provincias de Columbia Británica, Alberta, Manitoba, Ontario, Quebec, Nuevo Brunswick, Terranova y Labrador.
- ⚠ **Pistaches Jumbo 20 – 22, pistaches Jumbo 20 – 22 Ghouchi de Kale, pistache en concha Jumbo 20-22** sin marca, en presentación de **25 kg**; todos los lotes desde 3320 hasta el 5070; vendidos a hoteles, restaurantes, instituciones, fabricantes y comercios minoristas, en las provincias de Columbia Británica, Alberta, Manitoba, Ontario, Quebec, Nuevo Brunswick, Terranova y Labrador.
- ⚠ **Pistaches salados y pistaches con sabor a limón** de la marca **Viola Gourmet**, en presentación **variable**; vendidos del 22 de abril al 13 de junio de 2025 en *Viola Gourmet* de Londres, Ontario.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir estos productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos.

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: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (18 de noviembre de 2025). Various pistachios and pistachio-containing products recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: [Varios pistachos y productos que contienen pistachos retirados del mercado debido a la Salmonella - Canada.ca](https://www.inspection.gc.ca/food/safety/alerts/recalls/2025/01/18/eng)

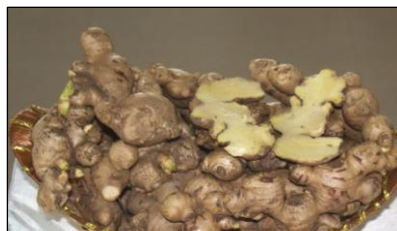
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



India: Investigadores desarrollan variedad de jengibre diseñada para mejorar la productividad agrícola nacional.



Variedad de jengibre SAS-KEVÜ.
Créditos: ETV Bharat

El 9 de julio de 2025, a través del portal *Fresh Plaza*, se informó que la Universidad de Nagaland (India) presentó **SAS-KEVÜ**, una nueva variedad de jengibre de **alto rendimiento y alta calidad**, oficialmente notificada por el Gobierno de India y diseñada para mejorar la productividad agrícola y la eficiencia del procesamiento de especias.

Como antecedente, se menciona que el proyecto inició en 2014 con la evaluación de 19 clones locales del jengibre Nadia, identificándose el clon NDG-11 —luego llamado SAS-KEVÜ— como el de mejor desempeño. Entre 2018 y 2022 fue probado en centros del *Proyecto de Investigación Coordinado de Toda la India sobre Especias* (AICRP) de Andhra Pradesh, Kerala, Mizoram, Odisha, Bengala Occidental, Sikkim y Nagaland, confirmando su **resiliencia y rendimiento superior**.

La variedad destaca por su **potencial de rendimiento de 17.21 t/ha**, una **recuperación en seco del 21.95 %** y rizomas de mayor aceptación comercial debido a su **baja fibra, textura suave y pulpa amarillo limón**, lo que la vuelve ideal para productos culinarios y de valor agregado.

Según las autoridades universitarias, el desarrollo impulsará la **cadena de valor del jengibre**, beneficiará a agricultores con **mayores ingresos por hectárea** y ofrecerá ventajas a la industria por su contenido moderado de aceite y rizomas aptos para caramelos y pasta de jengibre.

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 químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: *Fresh Plaza* (19 de noviembre de 2025). India releases new SAS-KEVÜ ginger variety. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/latin-america/article/9786473/india-releases-new-sas-kevu-ginger-variety/>

ETV Bharat (18 de noviembre de 2025). Nagaland University Develops High-Yield Ginger Variety 'SAS-KEVÜ'. Recuperado: <https://www.etvbharat.com/en/bharat/nagaland-university-develops-high-yield-ginger-variety-enn25111802488>

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: Estudio revela escasa atención a riesgos alimentarios clave.



Imagen representativa.
Créditos: Food Safety Magazine.

El 18 de noviembre de 2025, a través del portal *Food Safety Magazine* se informó que investigadores del Centro Internacional de Agricultura y Biociencias (CABI) realizaron un análisis de más de **6,000 publicaciones de One Health (2010–2024)**, el cual reveló que la **seguridad alimentaria está subrepresentada** dentro del marco *One Health*, pese a formar parte formal de la **Vía de Acción 4** del Plan de Acción Conjunto Cuadripartito de la Organización de las Naciones Unidas (ONU).

La investigación muestra que solo el **12.5%** de los artículos analizados se enfocan en la seguridad alimentaria. Dentro de este grupo, la mayoría se centra en las **enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**, mientras que riesgos críticos como las micotoxinas y los residuos de plaguicidas reciben muy poca atención, pese a su impacto considerable en la inocuidad de los alimentos y los piensos. Esta brecha se atribuye al enfoque histórico de *One Health* en las **zoonosis y otras enfermedades infecciosas**.

El estudio también destaca el papel creciente de la **resistencia a los antimicrobianos (RAM)** —Vía de Acción 5— que comienza a vincularse más estrechamente con la seguridad alimentaria, considerando que la contaminación ambiental con patógenos, metales pesados y sustancias químicas contribuye tanto a enfermedades alimentarias como a la expansión de la RAM. Tecnologías emergentes, como la **metagenómica y el análisis de resistomas**, están siendo desarrolladas para abordar estos desafíos.

A pesar de la importancia asignada a la **salud ambiental** en el plan de acción, disciplinas clave como **salud vegetal, gestión de tierras y pesca** siguen poco integradas en las vías de acción, lo que evidencia una desconexión señalada por diversos autores. Finalmente, el análisis revela que la producción científica sobre *One Health* está dominada por **países de altos ingresos**, aunque esta brecha disminuye gradualmente.

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 (SRRRC), que incluyen la atención a peligros químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (18 de noviembre de 2025). Analysis Shows Mycotoxins, Pesticides are Underrepresented in One Health Food Safety Research. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10885-analysis-shows-mycotoxins-pesticides-are-underrepresented-in-one-health-food-safety-research>

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>