



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

25 de noviembre de 2025



### Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

#### Contenido

México: Investigadores de Chiapas evalúan la prevalencia de *Streptococcus* spp. en tilapia del estado.....2

Canadá: Retiro de carne de pavo molida por su posible contaminación física. ....3

República de Corea: Eficacia del ácido peroxiacético y del dióxido de cloro para la inactivación de patógenos durante el lavado de papas. ....4

España: Productores españoles piden a la UE controles de importación más estrictos sobre los frutos secos procedentes de EUA.....5

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

### México: Investigadores de Chiapas evalúan la prevalencia de *Streptococcus* spp. en tilapia del estado.



Personas pescando en lago.  
Créditos: Thiaré García/El Heraldo de Chiapas.

El 24 de noviembre de 2025, el *Heraldo de Chiapas* informó que investigadores de la **Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas** (UNICACH) y de la **Universidad Autónoma de Chiapas** (UNACH) estudian la **virulencia** de la bacteria ***Streptococcus* spp.**, que prevalece en la población de tilapia de la presa La Angostura (Chiapas) —principal fuente alimentaria y económica de la región— y representa un riesgo para

la **inocuidad del producto**, además de generar pérdidas económicas y acelerar el deterioro ambiental.

Se menciona que la bacteria referida provoca **lesiones visibles, hemorragias, ojos saltones, abscesos y deterioro sistémico** en los peces. Las condiciones que favorecen la enfermedad —**baja calidad del agua, contaminación por PET, residuos sólidos, exceso de desechos en jaulas, estrés térmico y variaciones climáticas**— generan un ambiente propicio para brotes recurrentes que se repiten cada temporada fría.

Aunque el **consumo de tilapia bien cocida no representa peligro para la salud humana**, la manipulación de peces enfermos **sí puede generar infección** en pescadores si hay contacto con heridas abiertas y falta de higiene. En este sentido, la ausencia de lineamientos locales para **identificación, retiro y disposición segura** de peces infectados aumenta este riesgo. Por lo anterior, los pescadores dependen de su experiencia para reconocer la enfermedad y asumen todas las pérdidas. La falta de **medidas de bioseguridad y acciones correctivas** deja al sector expuesto y abre la posibilidad de que el pescado contaminado llegue a la cadena de suministro.

La crisis impacta también la **seguridad alimentaria**: la captura útil disminuye drásticamente, obligando a los pescadores a desechar producto y reduciendo la disponibilidad de tilapia inocua. La producción estatal se pone en riesgo, pues las presas La Angostura, Malpaso y Peñitas concentran **más del 90%** de la tilapia de Chiapas. En brotes previos, la infección alcanzó una **prevalencia del 30%**, con pérdidas estimadas en **500 mil toneladas**. Finalmente, se precisa que los investigadores buscan determinar estrategias de control y manejo del agua, pero los resultados estarán disponibles hasta 2026.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), los cuales contemplan la prevención de peligros microbiológicos.

Referencias: *El Heraldo de Chiapas* (24 de noviembre de 2025). Bacterias en la tilapia agravan la crisis de pescadores en La Angostura. Recuperado de: <https://oem.com.mx/elheraldodechiapas/local/bacterias-en-la-tilapia-agravan-la-crisis-de-pescadores-en-la-angostura-26802272>

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 carne de pavo molida por su posible contaminación física.



Carne de pavo molida.  
Créditos: Istockphoto.

El 24 de noviembre de 2025, la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** notificó que se están retirando del mercado **productos de carne de pavo molida** de la marca **Readyfoods**, debido a su posible contaminación con **trozos de plástico**.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de **Alberta, Terranova y Labrador, Ontario, Quebec y Saskatchewan**. Estos tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Carne de pavo magra, molida con aromatizantes naturales** de la marca **Readyfoods**; en presentación de **2 paquetes de 2.5 kg cada uno**; con código UPC: 10065822414821; con código adicional: 41482; con fecha de caducidad: 19/06/2026.

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

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), que incluyen la atención a peligros físicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (24 de noviembre de 2025). Readyfoods brand Lean Ground Turkey with Natural Flavourings recalled due to pieces of plastic. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/readyfoods-brand-lean-ground-turkey-natural-flavourings-recalled-due-pieces-plastic>

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>



### República de Corea: Eficacia del ácido peroxiacético y del dióxido de cloro para la inactivación de patógenos durante el lavado de papas.



Imagen representativa.  
Créditos: Food Safety Magazine.

El 19 de noviembre de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que investigadores de la Universidad Chung-Ang (de República de Corea) publicaron un estudio que evaluó el riesgo de **contaminación cruzada** y la eficacia de los desinfectantes **ácido peroxiacético (PAA)** y **dióxido de cloro (ClO<sub>2</sub>)** durante el **lavado de papas** inoculadas con *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* y norovirus murino (MNV). Entre

los principales hallazgos destacan:

- 💡 El PAA fue el desinfectante **más eficaz**, logrando reducciones de hasta **2.51 log** para *E. coli*, **2.59 log** para *L. monocytogenes* y **2.28 log** para MNV, mientras que el ClO<sub>2</sub> solo logró reducciones similares en bacterias y no mostró eficacia significativa contra el virus.
- 💡 El **lavado con agua de la llave** genera contaminación cruzada considerable: **3.01 log** para *E. coli* y **3.22 log** para *L. monocytogenes*. El PAA **eliminó completamente** la transferencia de *E. coli*, mientras que el ClO<sub>2</sub> permitió una transferencia limitada. Sin embargo, **ninguno de los dos desinfectantes evitó totalmente la transferencia de *L. monocytogenes***, que se mantuvo entre **2.74 y 3.46 log**, mostrando solo mitigación parcial.
- 💡 La **reutilización del agua de lavado** incrementó significativamente la contaminación cruzada para *E. coli* y *L. monocytogenes*, mientras que el MNV no se detectó en ninguna condición debido a su límite de detección. Los autores concluyen que la concentración óptima del desinfectante debe ajustarse según la **resistencia específica de cada microorganismo**.
- 💡 El uso de PAA o ClO<sub>2</sub> representa una herramienta útil para **mejorar la inocuidad y prevenir la contaminación cruzada** en procesos de producción y cocina.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRR) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (19 de noviembre de 2025). Study Investigates Sanitizer Efficacy, Cross-Contamination in Potato Wash Water. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10886-study-investigates-sanitizer-efficacy-cross-contamination-in-potato-wash-water>

Kwon, H., et al. (2025). Cross-contamination with *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, and murine norovirus during potato washing and their inactivation using peroxyacetic acid and aqueous chlorine dioxide. *Journal of Food Science*, 90(11), e70632. Recuperado de: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.70632>

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>

### España: Productores españoles piden a la UE controles de importación más estrictos sobre los frutos secos procedentes de EUA.



Imagen representativa.  
Créditos: Food Safety Magazine.

El 19 de noviembre de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que los productores agrícolas de España exigen a la Unión Europea (UE) **controles de importación más estrictos** sobre los frutos secos procedentes de EUA, tras detectarse **niveles elevados de aflatoxinas** en varias partidas recientes.

Según la **Federación de Cooperativas Agrícolas de Murcia (FECOAM)**, el Sistema Europeo de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (**RASFF**) emitió **18 alertas** en agosto y septiembre, incluyendo casos en los que las almendras estadounidenses alcanzaron **29.3 µg/kg de aflatoxinas**, casi el triple del límite europeo de **10 µg/kg**.

Las aflatoxinas —micotoxinas producidas por hongos en ambientes húmedos— representan un **grave riesgo para la salud**, asociado a daño hepático y renal, inmunosupresión, alteraciones hormonales, abortos espontáneos, efectos en fetos y desarrollo de cáncer.

En este sentido, **FECOAM** argumenta que los frutos secos estadounidenses tienen mayor probabilidad de contaminación debido a **cultivos con riego intensivo y el uso de plaguicidas menos restringidos**, en contraste con las almendras españolas, cultivadas en **zonas secas** y cosechadas directamente del árbol, lo que favorecería una contaminación menor.

Actualmente, las almendras norteamericanas ingresan a la UE bajo un sistema de **“control previo”**, mediante el cual los países exportadores verifican antes del envío el cumplimiento de los requisitos europeos. Este mecanismo reduce los controles documentales y físicos al entrar en la UE, lo que para los productores españoles resulta insuficiente ante el incremento de alertas.

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.

Referencias: *Food Safety Magazine* (19 de noviembre de 2025). Spanish Growers Call for Tighter EU Import Controls on U.S. Nuts Due to Aflatoxins. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10887-spanish-growers-call-for-tighter-eu-import-controls-on-us-nuts-due-to-aflatoxins>

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>