



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 noviembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Costa Rica: El Ministerio de Agricultura y Ganadería prohíbe la extracción y comercialización de moluscos bivalvos por detección de toxinas2

EUA: El Departamento de Salud y Bienestar de Idaho investiga leche cruda por su posible contaminación con *Campylobacter* spp. y *Escherichia coli*.3

EUA: Retiro de leche desnatada por su posible contaminación química.4



Costa Rica: El Ministerio de Agricultura y Ganadería prohíbe la extracción y comercialización de moluscos bivalvos por detección de toxinas.



Moluscos bivalvos.
Créditos: Istockphoto.

El 25 de noviembre de 2025, el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica (MAG) ordenó una **prohibición inmediata de extracción y venta de moluscos bivalvos** debido a la **detección de toxinas marinas tipo paralizante (PSP)** en productos provenientes de Punta Cuchillo (Paquera), la granja ostrícola Ostra Rica y otras zonas entre Playa Blanca e Isla Pan de Azúcar, así como Punta Curú e Isla Alcatraz.

Como antecedente se menciona que las **toxinas marinas tipo paralizante (PSP)** son producidas por **microalgas unicelulares** que viven en ambientes marinos y que pueden proliferar rápidamente y generar **floraciones algales nocivas (FAN)**, conocidas como *mareas rojas*. Además, las toxinas PSP se **acumulan en moluscos bivalvos**, representando un **riesgo para la salud pública**, afectando la **inocuidad y el comercio de productos pesqueros** e impactando el ecosistema marino durante las floraciones.

La medida busca proteger la salud pública, ya que el consumo de moluscos contaminados puede causar intoxicaciones graves, con efectos digestivos, neurológicos e incluso la muerte. El Servicio Nacional de Salud Animal (**SENASA**) de Costa Rica solicita a extractores y comerciantes abstenerse de recolectar o vender moluscos de las áreas afectadas y exhorta a la población a verificar el origen de los productos que consumen.

La **restricción se mantendrá** hasta que los análisis del Laboratorio Nacional de Servicios Veterinarios (LANASEVE) **confirman la ausencia de toxinas**, mientras que la Comisión para la Vigilancia Epidemiológica de la Marea Roja continúa monitoreando zonas adyacentes para posibles ampliaciones. Además, SENASA recuerda que algunos moluscos —como ostión vaca, concha perla, ostra perlera y barba de hacha— están permanentemente prohibidos por su alto riesgo sanitario.

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 químicos.

Referencias: Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica (MAG) (25 de noviembre de 2025). SENASA prohíbe extracción y venta de moluscos bivalvos por presencia de marea roja tóxica. Recuperado de: <https://prensamag.blogspot.com/2025/11/senasa-prohibe-extraccion-y-venta-de.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 Salud y Bienestar de Idaho investiga leche cruda por su posible contaminación con *Campylobacter* spp. y *Escherichia coli*.**



Imagen representativa.
Créditos: Istockphoto.

El 25 de noviembre de 2025, el Departamento de Salud y Bienestar de Idaho (DHW) investiga un **aumento reciente de enfermedades asociadas al consumo de leche cruda** posiblemente contaminada con las bacterias patógenas ***Campylobacter* spp. y *Escherichia coli*.**

Se precisa que desde el 1 de agosto de 2025 se han registrado al menos **23 casos de *Campylobacter* spp.**, incluidos seis niños, y **tres infecciones por *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC)**. Varias personas requirieron atención médica y **dos fueron hospitalizadas**, todas con antecedente de haber consumido leche cruda de distintas marcas.

Las autoridades advierten que la **leche cruda**, al no estar pasteurizada, puede contener bacterias peligrosas como ***Campylobacter* spp., *E. coli*, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp.**, capaces de causar enfermedades graves, especialmente en **niños pequeños, embarazadas, adultos mayores e inmunodeprimidos**. Aunque su venta es legal en Idaho, **no existe obligación de analizarla** para detectar patógenos.

El DHW recomienda a la población **evitar el consumo de leche cruda** (de vacas, ovejas, cabras u otros animales), vigilar la aparición de síntomas y buscar atención médica si se presentan. Además, insta a reportar enfermedades a los distritos de salud pública locales.

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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Departamento de Salud y Bienestar de Idaho (DHW) (25 de noviembre de 2025). Idaho sees recent increase in reported illnesses associated with raw milk. Recuperado de: <https://healthandwelfare.idaho.gov/news/idaho-sees-recent-increase-reported-illnesses-associated-raw-milk>

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 leche desnatada por su posible contaminación química.



El 26 de noviembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Prairie Farms** (de Edwardsville, Illinois) está retirando del mercado **leche desnatada** de la marca **Prairie Farms**, debido a su contaminación con **agentes limpiadores de grado alimenticio**.

Como antecedente se menciona que el 24 de noviembre, Prairie Farms fue notificada sobre un posible problema de calidad. De inmediato se inició una investigación y, con base en los hallazgos, se retiró el producto afectado de las tiendas y se procedió a emitir una retirada oficial. Antes de detectarse el problema, se habían vendido aproximadamente 320 galones.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

△ **Leche desnatada** de la marca **Prairie Farms** en presentación de **1 galón**; con código de fecha: DEC08; con código de planta PLT19-145; producida en la instalación ubicada en Dubuque, Iowa el 24 de noviembre pasado entre las 17:51 hrs y las 21:23 hrs; con código UPC: 7273023117.

Estos productos fueron **distribuidos** mediante las tiendas Woodman's en los estados de **Illinois y Wisconsin**.

Se precisa que, hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas al consumo del producto. Asimismo, se exhorta 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), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (26 de noviembre de 2025). Prairie Farms Announces Recall of Prairie Farms Gallon Fat Free Milk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/prairie-farms-announces-recall-prairie-farms-gallon-fat-free-milk>

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>