



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

27 de noviembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Firman Jalisco y Sonora convenio de colaboración en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria.....2

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.3

Italia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.5

Países Bajos: Detección de hidrocarburos aromáticos de aceite mineral en perejil seco procedente de Egipto.6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Firman Jalisco y Sonora convenio de colaboración en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria.



Firma de convenio general de colaboración entre ASICA e ITSON. Créditos: ASICA.

El 26 de noviembre de 2025, se informó que la **Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (ASICA)** de Jalisco y el **Instituto Tecnológico de Sonora (ITSON)** firmaron un **Convenio General de Colaboración** para fortalecer la **sanidad e inocuidad agroalimentaria**, así como el desarrollo de proyectos conjuntos en investigación y producción agrícola.

El convenio prioriza acciones en **control biológico de plagas**, aprovechamiento de **microorganismos nativos**, y el impulso a tecnologías sostenibles que mejoren la productividad agrícola. La ASICA destacó su proyecto de **Biocontrol de Plagas**, mientras que el ITSON aportará su experiencia del **Proyecto COLMENA**, basado en microorganismos edáficos y endófitos para fortalecer la seguridad alimentaria.

Durante la firma en Ciudad Obregón, Sonora, autoridades académicas y administrativas de ambas instituciones resaltaron la importancia de **unir capacidades y generar soluciones de alto impacto para productores del país**. El Instituto Tecnológico de Sonora adelantó que presentará nuevos proyectos para futuros convenios específicos.

La alianza sienta las bases para desarrollar programas que impulsen la **innovación**, la **sostenibilidad** y el **bienestar del sector agroalimentario** y de la sociedad en general.

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: Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (ASICA) de Jalisco (26 de noviembre de 2025). Firman Jalisco y Sonora Convenio de Colaboración en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria. Recuperado de: https://asica.jalisco.gob.mx/ASICA/publicacion-prensa/firman-jalisco-y-sonora-convenio-de-colaboracion-en-materia-de-sanidad-e-inocuidad-agroalimentaria_cubos-reciente-1001-2025-11-26-64

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: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa.
Créditos: FDA

El 26 de noviembre 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 (ETA).

Conforme a la última actualización, **seis** investigaciones relacionadas con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario** permanecen **activas**:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- 🔪 Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/09/2025): 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 8.
- 🔪 Brote de ***Salmonella Lomalinda***, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/09/2025): 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 40.
- 🔪 Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (04/09/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas se ha ajustado de 26 a 27.
- 🔪 Brote de ***Salmonella Enteritidis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (27/08/2025): 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 45.
- 🔪 Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (13/08/2025): 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 69.
- 🔪 Brote de ***Cyclospora cayetanensis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/07/2025): 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

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 47.

B. Casos cerrados (fecha de publicación).

- 🔪 Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a **huevo** (23/04/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. A través del rastreo realizado, se identificó que la fuente de contaminación fueron huevos marrones de gallinas no enjauladas (*cage-free*) bajo la denominación “sunshine/omega-3 golden yolk”, de las marcas Nagatoshi Produce, Misuho, Nijiya Markets y Country Eggs, distribuidos por la empresa Country Eggs, LLC (con sede en Lucerne Valley, California). Hasta el momento, se registraron 105 casos de personas enfermas en 14 estados de EUA, de los cuales 19 requirieron hospitalización, sin reportarse fallecimientos.
- 🔪 Brote de **Salmonella Oranienburg**, vinculado a **brotos** (20/08/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. La FDA y los CDC determinaron mediante las investigaciones epidemiológicas y de rastreo que los brotes fueron la fuente del evento. Debido a que estos productos ya habían superado su vida útil y no estaban disponibles en el mercado, el brote se dio por concluido y no representa un riesgo actual para la salud pública. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 5.
- 🔪 Brote de **Salmonella Anatum**, vinculado a **frijoles germinados** (09/07/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. La FDA y los CDC determinaron que los frijoles mungo germinados de la marca “Deep” y distribuidos por la empresa Chetak LLC Group fueron la fuente de contaminación de este brote. Hasta la fecha, se registraron 12 casos de personas enfermas en 11 estados de EUA, de las cuales 4 requirieron hospitalización. No se reportaron fallecimientos.

La lista de 2025 integra 18 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo (2), frijoles germinados, brotes y 13 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) (26 de noviembre 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

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>

Italia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de EUA.



Cacahuete.
Créditos: Istockphoto.

El 27 de noviembre de 2025, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una **inspección de control en frontera de Italia**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **EUA**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de: **36.1 ± 10.3 y 13.6 ± 1.7 $\mu\text{g/kg}$ – ppb de Aflatoxina B1**, y **39.0 ± 10.3 y 15.2 ± 1.7 $\mu\text{g/kg}$ – ppb de Aflatoxina total**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Italia es de 8 y 10 $\mu\text{g/kg}$ – ppb, respectivamente.

Los hechos se clasificaron como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **la devolución del producto a su país de origen o el envío a un destino fuera de la Unión Europea**.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuete de EUA. Cabe señalar que en el país 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: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (27 de noviembre de 2025). Notification 2025.9333 Presenza di Aflatossine oltre i limiti consentiti in Pistacchi sgusciati Origine USA da Emirati Arabi Uniti/aflatoxins exceeding legal limits in shelled pistachios from the United Arab Emirates, origin USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/806421>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (27 de noviembre de 2025). Notification 2025.9330 Presenza di Aflatossine oltre i limiti consentiti in Pistacchi sgusciati Origine USA da Emirati Arabi Uniti/aflatoxins exceeding legal limits in shelled pistachios from the United Arab Emirates, origin USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/806395>

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



Países Bajos: Detección de hidrocarburos aromáticos de aceite mineral en perejil seco procedente de Egipto.



Perejil seco.
Créditos: Istockphoto.

El 26 de noviembre de 2025, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una **inspección de una empresa de Países Bajos**, se detectó la presencia de **hidrocarburos aromáticos de aceite mineral (MOAH)** en **perejil seco** procedente de **Egipto**.

Como antecedente se menciona que los MOAH son **contaminantes químicos ambientales o provenientes de materiales en contacto con alimentos**. Estos se consideran preocupantes porque pueden incluir **compuestos carcinogénicos o genotóxicos**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **17.7 mg/kg - ppm** de **hidrocarburos aromáticos de aceite mineral (MOAH)**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 0.5 mg/kg – ppm.

El hecho se clasificó como **notificación para la atención** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron **la devolución del producto al consignador**.

En el contexto nacional, México ha importado perejil seco de Egipto. Cabe señalar que en el país 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: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (26 de noviembre 2025). Notification 2025.9416 MOAH in dried parsley from Egypt. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/789854>

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>