



Gobierno de
México

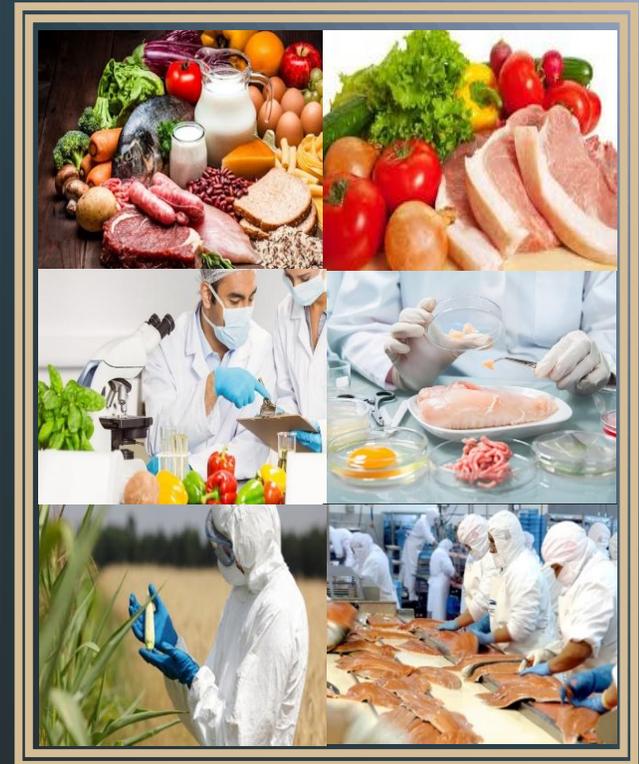
Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

2 de octubre 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: Retiro de camarones congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.....4

EUA: Retiro de hongos enoki por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.....5

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Nicaragua.....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 1 de octubre 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, **ocho** 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 **Salmonella Lomalinda**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/09/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas ha aumentado de 35 a 37.
- 🔪 Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/09/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 8.
- 🔪 Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (04/09/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas ha aumentado de 25 a 26.
- 🔪 Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (27/08/2025): 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 ha aumentado de 40 a 45.
- 🔪 Brote de **Cyclospora cayetanensis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (13/08/2025): Los datos epidemiológicos proporcionados por los socios estatales y los CDC indican que el presente brote deriva de la separación del brote de *Cyclospora cayetanensis* del 16/07/2025. 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 permanece en 69.
- 🔪 Brote de **Cyclospora cayetanensis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/07/2025): 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 permanece en 47.
- 🔪 Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a **huevo** (23/04/2025): La FDA reanudó la investigación del brote tras la detección de casos recientes. A través del rastreo realizado,

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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). Como medida preventiva, la compañía retiró del mercado todos los lotes vendidos entre el 16 de junio y el 9 de julio de 2025, con el código CA-7695 impreso en la caja y con fechas de caducidad comprendidas entre el 01/07/2025 y el 18/09/2025. La FDA continúa con la recolección de muestras. Hasta el momento se han registrado 95 casos de personas enfermas en 14 estados de EUA, de los cuales 18 requirieron hospitalización, sin reportarse fallecimientos.

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- 🔪 Brote de **Salmonella Anatum**, vinculado a **frijoles germinados** (09/07/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está completa. Mediante el análisis de secuenciación del genoma completo (WGS), 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.
- 🔪 Brote de **Salmonella Oranienburg**, vinculado a un **producto aún no identificado** (20/08/2025): 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 5.

La lista de 2025 integra 18 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo (2), frijoles germinados y 14 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) (1 de octubre 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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de camarones congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FDA.

El 1 de octubre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Sea Port Products Corp** (de Kirkland, Washington) está retirando del mercado **camarones blancos congelados** de la marca **Sea Port**, debido a su posible contaminación con el radionúclido **Cesio-137**.

El retiro derivó de la **investigación de la FDA** sobre los **informes de contaminación por Cesio-137** (Cs-137) en **camarones congelados** procesados por la empresa PT. Bahari Makmur Sejati (que opera como BMS Foods) de Indonesia. Los productos potencialmente afectados fueron:

- △ **Camarones blancos congelados jumbo 16/20** (crudos y pelados) de la marca **Sea Port** (importados de Indonesia); en bolsas transparentes de **1 y 2 lb**; con códigos UPC: 659878010019 y 659878008610; con código de lote C10524 SO502 080; con fecha de consumo preferente: 7 y 8 de mayo de 2028.

Estos productos fueron **distribuidos entre el 10 de julio y el 22 de septiembre de 2025** en volúmenes muy pequeños mediante tiendas minoristas en los estados de: **Alaska, California, Hawái, Montana, Oregón, el estado de Washington y Samoa Americana**.

Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores no usar el producto, sino desecharlo. Hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con estos productos.

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) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de octubre de 2025). Sea Port Products Corp is Recalling Raw Frozen Easy Peel White Shrimp Because Product May Have Become Contaminated with Cesium-137 (Cs-137). Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sea-port-products-corp-recalling-raw-frozen-easy-peel-white-shrimp-because-product-may-have-become>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (25 de septiembre de 2025). FDA Advises Public Not to Eat, Sell, or Serve Certain Imported Frozen Shrimp from an Indonesian Firm. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-public-not-eat-sell-or-serve-certain-imported-frozen-shrimp-indonesian-firm>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (25 de febrero de 2022). Supporting Document for Guidance Levels for Radionuclides in Domestic and Imported Foods. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/process-contaminants-food/supporting-document-guidance-levels-radionuclides-domestic-and-imported-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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de hongos enoki por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FDA.

El 1 de octubre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **New Age International Inc.** (de Brooklyn, Nueva York) está retirando del mercado **hongos enoki** de la marca **Signature**, debido a su posible contaminación con ***Listeria monocytogenes***.

Como antecedente, se informa que la medida fue tomada luego de que inspectores del Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York detectaran durante pruebas de rutina la presencia de la bacteria patógena en una muestra de este producto.

Los productos potencialmente afectados fueron:

- ⚠ **Hongos enoki** de la marca **Signature** en bolsas transparentes de **200 g (7.05 oz)**; con código GGN: 4063061794758; con fecha de consumo preferente: 7 y 8 de mayo de 2028.

Estos productos fueron **distribuidos** mediante una tienda minorista en el estado de **Nueva York**.

Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores no usar el producto, sino desecharlo. Hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con estos productos.

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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de octubre de 2025). New Age International Recalls Signature Enoki Mushrooms Due to Potential Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/new-age-international-recalls-signature-enoki-mushrooms-due-potential-health-risk>

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 aflatoxinas en cacahuate procedente de Nicaragua.



El 1 de octubre 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 **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **Nicaragua**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **16.1 µg/kg - ppb** de **Aflatoxina B1** y **18.1 µg/kg - ppb** de **Aflatoxina total**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 5 y 10 µg/kg - ppb, respectivamente.

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

En el contexto nacional, México ha importado cacahuete de Nicaragua. 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.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (1 de octubre de 2025). Notification 2025.7485. Too high levels of aflatoxin in Nicaraguan groundnut kernels. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/792791>

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>