



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

9 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

Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí originario de la India.4

Italia: Detección de *Bacillus Cereus* en cúrcuma en polvo originaria de la India y procedente de los Países Bajos.5

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



El 8 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, **nueve** 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 y ha iniciado 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 37 a 39.
- 🔪 Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/09/2025): La FDA continúa con el rastreo y ha iniciado 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 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 permanece en 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 permanece en 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 el rastreo, la inspección *in situ* y 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) (8 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



Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí originario de la India.



Ajonjolí.
Créditos: Istockphoto.

El 8 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 control en frontera**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **ajonjolí** originario de la **India**.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificó presencia de la bacteria mencionada, cuando el límite máximo permisible en Grecia es nulo.

El hecho se clasificó como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron la **retención del envío**.

En el contexto nacional, México ha importado ajonjolí de la India. 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 microbiológicos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (8 de octubre de 2025). Notification 2025.7665. *Salmonella* spp. in sesame seeds from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/794147>

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



Italia: Detección de *Bacillus Cereus* en cúrcuma en polvo originaria de la India y procedente de los Países Bajos.



El 7 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 un **control oficial de mercado**, se detectó la presencia de ***Bacillus Cereus*** en **cúrcuma en polvo** originaria de la **India** y procedente de los Países Bajos.

De acuerdo con la notificación, en las muestras analizadas se identificaron **260,000 UFC/g** (*Unidades Formadoras de Colonias por gramo*) de ***Bacillus Cereus***, cuando el límite máximo permisible en Italia es nulo.

El hecho se clasificó como **notificación de alerta** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. Las medidas adoptadas fueron el **retiro del producto del mercado**.

En el contexto nacional, México ha importado cúrcuma de la India. 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 microbiológicos.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (7 de octubre de 2025). Notification 2025.7630. Presenza di *Bacillus Cereus* in curcuma in polvere from India via Netherlands. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/792540>

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 por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 8 y 9 de octubre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado **pistaches** sin marca debido a su posible contaminación con ***Salmonella* spp.**

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en la provincia de **Ontario** y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistaches** sin marca, en presentación **variable** (venta a granel); vendidos del 27 de mayo al 26 de junio de 2025 en *Moonlight Grocers* en Brampton, Ontario.
- ⚠ **Pistaches** sin marca, en presentación **variable** (venta a granel); vendidos del 17 de junio al 25 de julio de 2025.

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) (8 de octubre de 2025). Raw Pistachio Kernels recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/raw-pistachio-kernels-recalled-due-salmonella>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (9 de octubre de 2025). Certain pistachios recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-pistachios-recalled-due-salmonella>

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>