



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

13 de octubre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Nicaragua.....2

Canadá: Retiro de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.3

EUA: Retiro de cebollín en rodajas por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.....4

EUA: Retiro de pescado por su posible contaminación con *Clostridium botulinum*....5



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Nicaragua.



Cacahuete.
Créditos: Istockphoto.

El 10 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 **34 µg/kg – ppb** de **Aflatoxina B1** y **39 µg/kg – ppb** de **Aflatoxina total**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 2 y 4 µg/kg – ppb, respectivamente.

El hecho se clasificó como **notificación para la atención** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. Las medidas adoptadas fueron **informar 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) (10 de octubre de 2025). Notification 2025.7802. Aflatoxin B1 and Total in Groundnuts kernels from Nicaragua. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/795274>

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.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 11 y 13 de octubre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado **pistaches** sin marca y de las marcas **Sabzi Mandi Supermarket, Ind Foods y Aoun**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de **Columbia Británica, Ontario y Quebec**, y tienen los siguientes

datos:

- ⚠ **Pistaches** sin marca, en presentación **variable** (venta a granel); vendidos del 31 de julio al 12 de octubre de 2025 en *supermercado Sabzi Mandi* en Burnaby, Columbia Británica.
- ⚠ **Pistaches** de la marca **Ind Foods**, en presentación de **400 g**; con código UPC: 775620905614; vendidos del 31 de julio al 12 de octubre de 2025 en *supermercado Sabzi Mandi* en Burnaby, Columbia Británica.
- ⚠ **Pistaches** de la marca **Sabzi Mandi Supermarket**, en presentación de **400 g**; con código UPC: 775620905614; vendidos del 31 de julio al 12 de octubre de 2025 en *supermercado Sabzi Mandi* en Burnaby, Columbia Británica.
- ⚠ **Corazones de pistache** de la marca **Aoun**, en presentación de **100 g**; con código UPC: 5 283000 915979; con fecha de consumo preferente: 20/10/2025; con número de lote: 302033; vendidos en las provincias de Ontario y Quebec.

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) (11 de octubre de 2025). Aoun brand Pistachio Heart recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/aoun-brand-pistachio-heart-recalled-due-salmonella>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (13 de octubre de 2025). Certain Raw Pistachios recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-raw-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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de cebollín en rodajas por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



El 10 de octubre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Garden Fresh Foods, Inc.** (de Woodinville, Washington) está retirando del mercado **540 lb** de **cebollín en rodajas** debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados fueron:

- ⚠ **Cebollín en rodajas de ¼"** en cajas de **30 lbs** (con 5 bolsas de plástico de 6 lbs c/u); con códigos de fabricación/lote: 15/09/25; con código de trazabilidad interna: #OG25251MUXX; con fecha de consumo preferente: 22/09/2025.

Estos productos fueron **distribuidos a restaurantes, distribuidores o procesadores de alimentos** en el estado de **Washington**.

Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores no usar o vender 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) (10 de octubre de 2025). Enforcement Report. Event ID: 97740. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=97740>

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 pescado por su posible contaminación con *Clostridium botulinum*.



Pez.
Créditos: Istockphoto.

El 10 de octubre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Vicky IT Inc.** (de Brooklyn, Nueva York) está retirando del mercado **10 lb** de **pescado** debido a su posible contaminación con ***Clostridium botulinum***.

Los productos potencialmente afectados fueron:

- ⚠ **Pez Bona.** El pescado no está eviscerado (no se le han retirado las vísceras), está contaminado con moho y contiene larvas de insectos.

Estos productos fueron **distribuidos** 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 Acuícola/Pesquera, 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) (10 de octubre de 2025). Enforcement Report. Event ID: 97722. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=97722>

I was poisoned.com (12 de octubre de 2025). Vicky IT Inc. retira del mercado el pez Bona debido a *Clostridium botulinum*. Recuperado de: <https://iwaspoisoned.com/zh/food-recall/vicky-it-inc-recalls-bona-fish-due-to-clostridium-botulinum>

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>