



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

17 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

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Nicaragua.....4

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Brasil.....5

Canadá: Retiro de productos 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 16 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, **diez** 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 Richmond**, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/10/2025): La FDA ha iniciado con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 11.
- 🔪 Brote de **Salmonella Lomalinda**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/09/2025): 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 39 a 40.
- 🔪 Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/09/2025): 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 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 **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, 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

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

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* 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.
- 🔪 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. 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): 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 permanece en 47.
- 🔪 Brote de ***Salmonella* Anatum**, vinculado a **frijoles germinados** (09/07/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. 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.

La lista de 2025 integra 19 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo (2), frijoles germinados y 15 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) (16 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](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



### Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Nicaragua.



El 16 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 **23.5 µg/kg – ppb** de **Aflatoxina B1** y **25.0 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 **grave**. Las medidas adoptadas fueron **informar al expedidor y a las autoridades**.

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) (16 de octubre de 2025). Notification 2025.7945 Aflatoxin in groundnut kernels from Nicaragua. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/796392>

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 Brasil.



Cacahuete.  
Créditos: Istockphoto.

El 16 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 **Brasil**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **3.8  $\mu\text{g/kg}$  - ppb** de **Aflatoxina B1** y **4.1  $\mu\text{g/kg}$  - ppb** de **Aflatoxina total**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 2 y 4  $\mu\text{g/kg}$  - 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 a las autoridades**.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuete de Brasil. 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) (16 de octubre de 2025). Notification 2025.7965 Aflatoxins in groundnuts kernels from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/796395>

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 productos de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 16 de octubre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado **productos de pistaches** sin marca debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

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

- ⚠ **Pistaches salados y tostados** sin marca, en presentación **variable** (venta a granel); vendidos del 26 de agosto al 11 de octubre de 2025 en *Dizin Inc.* en Calgary, Alberta.
- ⚠ **Pistaches tostados con lima y azafrán** sin marca, en presentación **variable** (venta a granel); vendidos del 26 de agosto al 11 de octubre de 2025 en *Dizin Inc.* en Calgary, Alberta.

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) (16 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-0>

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>