



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

22 de octubre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Canadá: Seguimiento al brote de *Salmonella* spp. vinculado con pistaches y productos con pistaches.2

EUA: Evaluación de la eficacia de bacteriófagos como tratamiento del agua agrícola para reducir la presencia de *Salmonella* Infantis.....3

EUA: Prevalencia de *Campylobacter* spp. en carne de pollo de venta al por menor. .4

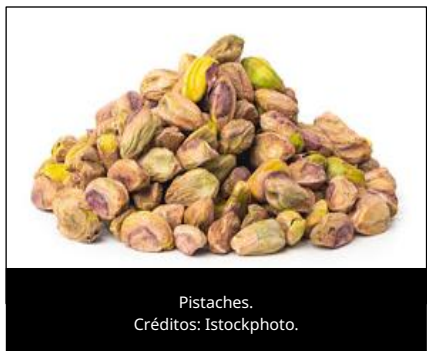
EUA: Evaluación del vínculo de la exposición dietética a plaguicidas con daños a la salud humana.....5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Seguimiento al brote de *Salmonella* spp. vinculado con pistaches y productos con pistaches.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 21 de octubre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó una actualización sobre el brote de *Salmonella* spp. vinculado con pistaches y productos con pistaches de diversas marcas.

El comunicado precisa que, a la fecha, se han reportado **117 casos de infección** en personas con edades de entre 2 y 95 años (74% mujeres) de *Salmonella* **Havana, S. Mbandaka, S. Meleagridis, S. Tennessee, S. Anatum, S. Bareilly, S. Senftenberg y S. Ohio**, de las cuales **17 han requerido hospitalización, y no se han registrado fallecimientos**. Se destaca que los casos se han notificado en las provincias de: Columbia Británica (9), Alberta (4), Manitoba (2), Ontario (34), Quebec (67) y Nuevo Brunswick (1). Derivado de lo anterior, se han retirado del mercado los siguientes productos:

Fecha	Productos
24 y 30 de julio	Se identificaron productos de pistache correspondientes a las marcas Habibi y Al Mokhtar Food Centre . El primero se presenta como pistache en grano en empaques de 10 kg , mientras que el segundo corresponde a pistache en presentación de 450 g .
4, 7, 13, 14, 18 y 20 de agosto	Se identificaron diversos productos que contienen pistache , entre ellos chocolate con leche Knafeh y pistaches de la marca Dubai , en presentación de 145 g , así como productos de pastelería de la marca Andalos . También se incluye pistache en grano de la marca Habibi , en presentación de 10 kg , y pistache en grano sin cáscara en empaques de 1 kg . Además, se reportaron productos con pistache de las marcas Délifruits, Chocofolie y Andalos .
3, 4, 8, 9, 10, 11, 18, 24, 25, 26, 27, 29 y 30 de septiembre	Se identificaron diversos productos con pistache, tanto sin marca como de las marcas Dubai, Shamyat, Chocofolie, Enayat Farms y Handfuel . Asimismo, se incluyen pistaches en grano sin marca y pistache verde comercializado bajo las marcas Nutrifresh y Punjabi Bazaar .
2, 3, 6, 9, 11, 14 y 16 de octubre	Se identificaron diversos productos con pistache, tanto sin marca como de la marca Canada Nut Inc. Asimismo, se incluyen pistaches en grano sin marca .

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) (21 de octubre de 2025). Public health notice: Outbreak of *Salmonella* infections linked to various brands of pistachios and pistachio-containing products. Recuperado de: <https://www.canada.ca/en/public-health/services/public-health-notices/2025/outbreak-salmonella-infections-pistachios-related-products.html>

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>



EUA: Evaluación de la eficacia de bacteriófagos como tratamiento del agua agrícola para reducir la presencia de *Salmonella* Infantis.



Imagen representativa.
Créditos: Food Safety Magazine.

El 20 de octubre de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que investigadores del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-ARS), Intralytix Inc. y otras instituciones evaluaron la **eficacia del cóctel de bacteriófagos líticos como tratamiento del agua agrícola para reducir la presencia de *Salmonella* Infantis antes de la cosecha.**

El estudio mostró que el tratamiento logró reducciones modestas pero consistentes del patógeno, alcanzando hasta **1.7 log UFC/mL** en condiciones óptimas (agua de estanque a 32 °C y 8 log PFU/mL). Aunque estos resultados **no cumplen con el estándar de reducción de 3 log UFC/mL** requerido por la Agencia de Protección Ambiental de EUA (EPA) y por la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) para aprobar antimicrobianos, los fagos mostraron buena estabilidad en diferentes condiciones de pH, turbidez y calidad del agua.

Los investigadores destacaron que los **bacteriófagos podrían servir como complemento a los desinfectantes químicos tradicionales**, como el cloro o el ácido peracético, dentro de **estrategias integradas de inocuidad del agua agrícola.**

El estudio constituye **la primera aplicación documentada de un cóctel de fagos líticos en el tratamiento de agua de riego previa a la cosecha**, abriendo la posibilidad de desarrollar **enfoques combinados** para mejorar la seguridad microbiológica de productos frescos.

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: *Food Safety Magazine* (20 de octubre de 2025). Study Suggests Potential Utility of Bacteriophage as Supplemental Preharvest Agricultural Water Treatment. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10805-study-suggests-potential-utility-of-bacteriophage-as-supplemental-preharvest-agricultural-water-treatment>

Gutiérrez, I., Xiong, Z. R., Johnson, S. B., Brooks, A. A., Gabriel, E., Adnan, A., Vikram, A., Callahan, M. T., & Sharma, M. (2025). Commercial bacteriophage cocktail treatment reduces *Salmonella* Infantis levels in pre-harvest agricultural water. *Journal of Food Protection*, 88(11). Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2025.100605>

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>



EUA: Prevalencia de *Campylobacter* spp. en carne de pollo de venta al por menor.



Pechuga de pollo.
Créditos: Istockphoto.

El 17 de octubre de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que investigadores de la Universidad Estatal de Pensilvania y otras instituciones encontraron una **baja prevalencia de *Campylobacter* spp. en carne de pollo de venta al por menor en EUA**, aunque los resultados revelan **deficiencias en la vigilancia genómica y en la sensibilidad de los métodos de detección actuales**.

Los investigadores analizaron **209 muestras de pechuga de pollo** recolectadas en siete tiendas de Pensilvania entre octubre de 2023 y julio de 2024, procesadas en al menos ocho estados. Los resultados mostraron una **prevalencia general del 1.9 %** de *Campylobacter* spp., confirmándose cuatro aislamientos de *C. jejuni* mediante **secuenciación genómica completa (WGS)**. Estos aislamientos correspondían a **nuevos tipos de secuencia (ST)** que no coincidían con genotipos conocidos de aves de corral, lo que sugiere **diversidad genética no registrada** en las bases de datos actuales.

El método de **enriquecimiento por cultivo** resultó más sensible para detectar contaminación baja (hasta 12 células/325 g), superando a la siembra directa y a la **qPCR de viabilidad**, que no detectaron *Campylobacter* spp. en ninguna muestra. No obstante, los investigadores advirtieron que el enriquecimiento puede verse afectado por microbios competidores y requiere suplementos selectivos para optimizar su eficacia.

Además, se identificaron **genes de resistencia antimicrobiana (RAM)** frente a **ampicilina y tetraciclina** en tres aislamientos, aunque sin resistencia a **fluoroquinolonas ni macrólidos**, los principales antibióticos usados en infecciones humanas. Pese a la baja prevalencia encontrada, el estudio subraya la **necesidad de mejorar la sensibilidad de los métodos analíticos y ampliar la vigilancia genómica** para caracterizar con mayor precisión la contaminación por *Campylobacter* spp. y fortalecer las evaluaciones de riesgo alimentario.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (17 de octubre de 2025). Study Finds Low *Campylobacter* Prevalence on Retail Chicken Meat, But Suggests Surveillance Gaps Exist. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10802-study-finds-low-campylobacter-prevalence-on-retail-chicken-meat-but-suggests-surveillance-gaps-exist>

Navarre, A., Rupert, K., Chandross-Cohen, T., & Kovac, J. (2025). Low prevalence and concentrations of *Campylobacter* detected on retail chicken breasts. *Journal of Food Protection*, 88(11), 100635. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2025.100635>

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: Evaluación del vínculo de la exposición dietética a plaguicidas con daños a la salud humana.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025).
ChatGPT.

El 21 de octubre de 2025, el portal *Beyond Pesticides* informó que, investigadores de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Brown realizaron un estudio que analizó la **relación** entre la **exposición dietética acumulativa a plaguicidas** y los daños a la salud humana, específicamente con los **biomarcadores de plaguicidas** en orina.

El estudio utilizó datos de residuos de plaguicidas de 44 tipos de productos agrícolas (2013–2018) para crear **tres índices de carga de plaguicidas**, basados en contaminación y toxicidad, y luego vinculó estos índices con el consumo alimentario reportado por los participantes. Los puntajes de exposición a plaguicidas dietéticos para 1837 personas se calcularon en función del consumo de productos de la Encuesta Nacional de Examen de Salud y Nutrición (NHANES) 2015-2016.

Los resultados mostraron **una asociación general no significativa** entre el consumo de productos agrícolas con alta carga de plaguicidas y los niveles de biomarcadores urinarios. Sin embargo, **al excluir las papas de los cálculos, la asociación se volvió positiva y estadísticamente significativa**, especialmente para **insecticidas organofosforados, piretroides y neonicotinoides**.

Aunque los resultados sugieren que el consumo de frutas y verduras contaminadas puede influir en los niveles de plaguicidas en el cuerpo, los autores destacan que se requieren más investigaciones —preferiblemente sin incluir las papas, por su efecto atenuante— para comprender mejor los riesgos de salud asociados con la exposición dietética acumulativa a plaguicidas.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *Beyond Pesticides* (21 de octubre de 2025). Dietary Pesticide Exposure Study Stresses Need for More Accurate Assessment. Recuperado de: <https://beyondpesticides.org/dailynewsblog/2025/10/dietary-pesticide-exposure-study-stresses-need-for-more-accurate-assessment/>

Temkin, A. M., Subramaniam, V., Friedman, A., Fleury, E., de Montagnac, D., Campbell, C., Andrews, D. Q., & Naidenko, O. V. (2025). A cumulative dietary pesticide exposure score based on produce consumption is associated with urinary pesticide biomarkers in a U.S. biomonitoring cohort. *International Journal of Hygiene and Environmental Health*, 270, 114654. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.ijheh.2025.114654>

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>