



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

23 de octubre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Italia: Detección de *Salmonella* spp. en cúrcuma en polvo procedente de la India. ..2

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.3

Canadá: Retiro de productos de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.5

Francia: Agencia Nacional de Salud y Seguridad Alimentaria propone nuevo esquema de monitoreo para sustancias PFAS.6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: Detección de *Salmonella* spp. en cúrcuma en polvo procedente de la India.



Cúrcuma.
Créditos: Istockphoto.

El 23 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 oficial de mercado en Italia**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **cúrcuma en polvo** originaria 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 Italia es nulo.

El hecho se clasificó como **notificación de alerta** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron **informar a las autoridades y la emisión de un comunicado de retiro del mercado del producto**.

En el contexto nacional, México ha importado cúrcuma en polvo 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.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (23 de octubre de 2025). Notification 2025.8148 *Salmonella* in turmeric powder. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/797060>

Il Tirreno (23 de octubre de 2025). Curcuma infettata da *Salmonella*: allarme nei supermercati – Se avete questo prodotto non consumatelo. Recuperado de: <https://www.iltirreno.it/toscana/2025/10/23/news/curcuma-infettata-da-salmonella-allarme-nei-supermercati-se-avete-questo-prodotto-non-consumatelo-1.100779625>

Ministerio de Salud de Italia (16 de octubre de 2025). Retiro del mercado de Cúrcuma en polvo. Recuperado de: https://www.salute.gov.it/new/sites/default/files/external_data/avvisi_sicurezza_alimentare/Cartello%20di%20Richiamo_1761067519.pdf

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: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 22 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 continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 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 permanece en 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 fue de 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 fue de 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) (22 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



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



El 21 y 22 de octubre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó el retiro del mercado de **pistaches** de la marca **Basha Foods**, así como **pistaches verdes** sin marca y de la marca **Handi**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de **Alberta y Ontario**, y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistaches sin cáscara** de la marca **Basha Foods**, en presentación **variable** (venta a granel); con código UPC que comienza con 0 207216; con fecha de empaquetado 30/09/2025; con fecha de caducidad: 29/03/2026; vendidos en la provincia de Alberta.
- ⚠ **Pistaches verdes** sin marca, en presentación **variable**; vendidos del 19 de agosto al 21 de octubre de 2025 en *Ottawa Roastery* en Ottawa, Ontario.
- ⚠ **Pistaches verdes** de la marca **Handi**, en presentación de **100 g**; con código UPC: 6 67064 00704 0; vendidos hasta el 22 de octubre de 2025 en la provincia de 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) (21 de octubre de 2025). Basha Foods brand Raw Shelled Pistachio "Kernal" recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/basha-foods-brand-raw-shelled-pistachio-kernal-recalled-due-salmonella?utm_source=gc-notify&utm_medium=email&utm_content=en&utm_campaign=hc-sc-rsa-22-23

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (22 de octubre de 2025). Green Pistachios recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/green-pistachios-recalled-due-salmonella?utm_source=gc-notify&utm_medium=email&utm_content=en&utm_campaign=hc-sc-rsa-22-23

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (22 de octubre de 2025). Handi brand Green Pista Kernal recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/handi-brand-green-pista-kernal-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



Francia: Agencia Nacional de Salud y Seguridad Alimentaria propone nuevo esquema de monitoreo para sustancias PFAS.



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

El 22 de octubre de 2025, a través del portal *Food Safety Magazine*, se dio a conocer que la **Agencia Nacional Francesa de Salud y Seguridad Alimentaria, Ambiental y Ocupacional (ANSES)** propuso un **nuevo esquema nacional de monitoreo para las sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS)**, con el fin de **establecer un sistema integral** que fortalezca el **Plan de Acción Interministerial sobre PFAS** y contribuya a una **gestión más efectiva de los contaminantes químicos** en beneficio de la salud

pública y ambiental.

El plan se basa en un **inventario único de más de 247 PFAS**, desarrollado tras analizar **dos millones de datos** sobre contaminación en **agua, alimentos, aire, polvo, suelo, organismos vivos y productos de consumo**.

Como resultado, la agencia diseñó un **método de categorización** que combina la **presencia ambiental** y la **toxicidad de las sustancias**, identificando **105 PFAS adicionales** para su inclusión en la vigilancia. Este modelo permitirá **actualizaciones periódicas y escalables** en función de nuevos datos científicos. La propuesta de ANSES contempla **tres niveles de monitoreo**: **1) Seguimiento a largo plazo** de las sustancias más preocupantes; **2) Monitoreo exploratorio** de compuestos poco investigados; **3) Vigilancia localizada** en zonas con contaminación histórica o actual.

El nuevo **sistema de monitoreo propuesto por la ANSES** se aplicará a **agua potable y ambiental, sedimentos, biota, alimentos, aire, polvo, suelo y matrices biológicas humanas**. Las **autoridades competentes y las industrias** deberán **adaptar sus estrategias** conforme a estas directrices. Además, **ANSES instó a reducir las emisiones de PFAS**, respaldó las **restricciones evaluadas por la Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas (ECHA)** y solicitó una **investigación más profunda** sobre su **toxicidad, persistencia y fuentes de contaminación**, con especial atención a los **materiales en contacto con alimentos y agua**.

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), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (22 de octubre de 2025). French Food Safety Agency Proposes PFAS Monitoring Scheme. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10815-french-food-safety-agency-proposes-pfas-monitoring-scheme>

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>