



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

11 de septiembre 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

EUA: Seguimiento al Brote multiestatal de *Salmonella* Anatum vinculado con frijoles germinados congelados.....4

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

Brasil: Consorcios microbianos mejoran la descomposición del glifosato e impulsan la dinámica microbiana del suelo.....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 10 de septiembre 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, **siete** 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 ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (04/09/2025): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas continúa en 25.
- 🔪 Brote de ***Salmonella Enteritidis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (27/08/2025): La FDA ha iniciado la recolección de muestras y continúa con el rastreo y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas ha aumentado de 34 a 39.
- 🔪 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 ha iniciado la recolección de muestras y continúa con el rastreo y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas se ha ajustado de 46 a 51.
- 🔪 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 41.
- 🔪 Brote de ***Salmonella Anatum***, vinculado a **frijoles germinados** (09/07/2025): 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 son la fuente de contaminación de este brote. Derivado de lo anterior, la empresa realizó el retiro del mercado de *Frozen 'Deep Sprouted Mat (Moth)* de 1 lb (454 g) y *Deep Sprouted Moong* de 1 lb (454 g) (con diversos números de lote). El 22 de agosto pasado se agregó al retiro del mercado el producto: *Surti Undhiu Mix* de la marca "Deep" en bolsas de plástico de 12 oz (340 g); con Código de lote: IN25158K; fecha de caducidad: 06/12/2026. El 8 de septiembre, la empresa amplió el retiro del mercado para incluir otros productos congelados elaborados en el mismo equipo entre el 18 de diciembre de 2024 y el 18 de agosto de 2025. En consecuencia, se retiraron los siguientes productos de la marca "Deep", con los lotes indicados: *Sprouted Mat (Moth)* (IN 24353K, 24354K,

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

25072K), *Sprouted Moong (Mung)* (IN 25058K), *Select Surti Undhiu Mix* (IN 25158K) y *Select Singoda* (IN 25150K). Hasta la fecha, se han registrado 11 casos de personas enfermas en 10 estados de EE. UU., de las cuales 4 requirieron hospitalización. No se han reportado fallecimientos.

- 📌 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 ha iniciado 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 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 ha iniciado la inspección *in situ* y la recolección de muestras y continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 5.
- 📌 Brote de **Salmonella Oranienburg**, vinculado a un **producto aún no identificado** (16/07/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA se ha cerrado. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 25.

La lista de 2025 integra 16 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo (2), frijoles germinados y 12 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) (10 de septiembre 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

### EUA: Seguimiento al Brote multiestatal de *Salmonella* Anatum vinculado con frijoles germinados congelados.



El 10 de septiembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y el Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) notificaron el seguimiento de un brote multiestatal de *Salmonella* Anatum, vinculado con frijoles germinados congelados de la marca "Deep" y distribuidos por la empresa Chetak Group LLC.

El comunicado precisa que, a la fecha, se han reportado **11 casos de infecciones** (personas con rango de edad de <1 a 78 años; 55% mujeres, 45% hombres), de las cuales **4 han requerido hospitalización** y **no se han registrado fallecimientos**. Se destaca que los casos se han notificado en los estados de: Connecticut, Florida, Illinois, Massachusetts, Minnesota, Nueva Jersey, Pensilvania, Tennessee, Virginia y Washington. A continuación se describen las actualizaciones:

- ⚠ El **17 de julio de 2025** se retiraron del mercado frijoles germinados congelados de la marca "Deep": *Sprouted Mat (Moth)* de 1 lb (454 g) y *Sprouted Moong* de 1 lb (454 g) (con diversos números de lote).
- ⚠ El **22 de agosto**, se agregó al retiro del mercado el producto: *Surti Undhiu Mix* de la marca "Deep" en bolsas de plástico de 12 oz (340 g); con Código de lote: IN25158K; fecha de caducidad: 06/12/2026.
- ⚠ El **8 de septiembre**, la empresa amplió el retiro del mercado para incluir otros productos congelados elaborados en el mismo equipo entre el 18 de diciembre de 2024 y el 18 de agosto de 2025. En consecuencia, se retiraron los siguientes productos de la marca "Deep", con los lotes indicados: *Sprouted Mat (Moth)* (IN 24353K, 24354K, 25072K), *Sprouted Moong (Mung)* (IN 25058K), *Select Surti Undhiu Mix* (IN 25158K) y *Select Singoda* (IN 25150K).

**La investigación de la FDA está en curso y se ha actualizado el retiro del mercado original con la adición de este último producto.** Por esto, se insta a la población a no consumir tales productos, sino a desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

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 septiembre de 2025). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Frozen Sprouted Beans (July 2025). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-frozen-sprouted-beans-july-2025>

Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) (10 de septiembre de 2025). Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, July 2025. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/sproutedbeans-07-25/investigation.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de septiembre de 2025). Chetak LLC Group Expands Voluntary Product Recall to Include Additional Frozen Vegetable and Fruit Products Due to Possible Health Risk. Recuperado de: [Chetak LLC Group Expands Voluntary Product Recall to Include Additional Frozen Vegetable and Fruit Products Due to Possible Health Risk | FDA](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-frozen-sprouted-beans-july-2025)

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 9 de septiembre 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 en grano;** de venta a granel; vendidos del 1 al 7 de junio de 2025 a través de una tienda minorista ubicada en la provincia de Ontario.
- ⚠ **Pistaches en grano;** de venta a granel; vendidos del 28 de mayo al 15 de julio de 2025 a través de una tienda minorista ubicada en la provincia de Ontario.

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



### Brasil: Consorcios microbianos mejoran la descomposición del glifosato e impulsan la dinámica microbiana del suelo.



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

El 4 de septiembre de 2025, el portal *AgNews* informó que investigadores de la Universidad Federal de Lavras y otras instituciones de Brasil evaluaron el potencial de biorremediación de cuatro consorcios microbianos en microcosmos de suelo contaminados con glifosato, centrándose en su actividad metabólica y su impacto en la diversidad microbiana.

Para la realización del estudio se cuantificó la actividad microbiana —incluidas las emisiones de CO<sub>2</sub> como indicador indirecto de degradación— y se confirmó la eliminación del herbicida mediante análisis HPLC-DAD en cultivos líquidos. Asimismo, se evaluó la capacidad de dichos consorcios para establecerse en suelos con microbiota nativa compleja. Entre los principales hallazgos destacan:

- El **consorcio Con\_CC-G** presentó la mayor eficacia de degradación. Los resultados confirmaron que estos consorcios estimulan la actividad microbiana y favorecen la eliminación del herbicida, lo que demuestra su viabilidad como herramienta para el tratamiento de suelos contaminados.
- La investigación reveló que la exposición al glifosato incrementó la respiración microbiana, especialmente en los tratamientos inoculados, y que se registraron aumentos significativos en géneros de bacterias como *Achromobacter* spp. y *Serratia* spp., asociados a la degradación de herbicidas.
- El análisis mediante HPLC-DAD confirmó la reducción del glifosato, siendo **Con\_CC** y **Con\_CC-G** los más eficientes en condiciones limitadas de carbono y fósforo.
- Estos hallazgos proporcionan evidencia directa de la **biodegradación del glifosato** y resaltan el fuerte potencial de biorremediación con el **consorcio CC-G** para suelos contaminados con este herbicida. La investigación adicional debe evaluar su impacto ambiental y seguridad antes de la aplicación a escala de campo.

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: *Agnews* (4 de septiembre de 2025). Bacterial consortia enhance glyphosate breakdown and drive soil microbial dynamics. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail--55189.htm>

Prósperi de Oliveira Paula, M., Wurdig Roesch, L. F., Coutinho Ramos, A., Tótola, M. R., & Pylro, V. S. (2025). Bacterial consortia enhance glyphosate breakdown and drive soil microbial dynamics. *Chemosphere*, 387, 144677. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2025.144677>

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>