



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

18 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 a Alerta de productos de canela en polvo debido a niveles altos de plomo.4

EUA: Retiro de ostras procedentes de República de Corea por su posible contaminación con Norovirus.6

EUA: Prevalencia de *Listeria monocytogenes* en peras durante el empaque y el almacenamiento en atmósfera controlada.....7

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 17 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, **nueve** 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* Lomalinda**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/09/2025): El número de casos registrados de personas enfermas es de 30.
- ✂ Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/09/2025): El número de casos registrados de personas enfermas es de 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 25.
- ✂ 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 ha aumentado de 39 a 40.
- ✂ 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 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 se ha ajustado de 51 a 67.
- ✂ 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 se ha ajustado de 41 a 47.
- ✂ 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:

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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). 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 continúa con 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 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.

La lista de 2025 integra 18 brotes de ETAs, vinculados con: pepino, huevo (2), frijoles germinados y 14 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) (17 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

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 a Alerta de productos de canela en polvo debido a niveles altos de plomo.



El 17 de septiembre de 2025, a través del portal *Food News Latam* se informó que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA actualizó la tercera Alerta de Salud Pública, emitida originalmente el 30 de julio de 2024, relacionada con productos de **canela en polvo** con **altos niveles de plomo**. En esta actualización **se incluyó la canela molida orgánica** de la marca **Jiva Organics**, tras detectarse una alta concentración del metal tóxico referido.

Como antecedente, esta alerta da seguimiento a las emitidas el **6 de marzo** y el **25 de julio de 2024**. Con base en pruebas realizadas por la FDA, se determinó que los siguientes productos presentan niveles elevados de plomo:

Distribuidor	Producto	Concentración de plomo (ppm)
Spicy World of USA	Canela molida orgánica marca Jiva Organics , con fecha de consumo preferente: julio de 2025.	2.29
IHA Beverage (de Commerce, California)	Canela molida en polvo de 4 oz (113 g), marca Super Brand .	Entre 6.60 y 7.68
Sands Impex Inc. Db a Asli Fine Foods (de Woodbridge, Illinois)	Canela molida en polvo de 7 oz (200 g), marca Asli .	2.32
El Chilar (de Apopka, Florida)	Canela molida en polvo de 1.25 oz (35 g), marca El Chilar .	Entre 3.71 y 7.01
Moran Foods, LLC (de Saint Ann, Misuri)	Canela molida en polvo marca Marcum , con fechas de consumo preferente: 12/05/25 12 D8 (Misuri) y 12/05/25 12 D8 (Virginia).	Entre 2.14 y 2.22
Raja Foods LLC (de Skokie, Illinois)	Canela en polvo marca SWAD , con N° de Lote: KX28223, con fecha de consumo preferente: octubre de 2026 (Connecticut).	2.89
Greenbrier International, Inc. (de Chesapeake, Virginia)	Canela en polvo marca Supreme Tradition de 2.25 oz (64 g), con fecha de consumo preferente: 10 de junio de 2025.	2.37
MAMTAKIM Inc. (de Elizabeth, Nueva Jersey; importador)	Canela en polvo marca Compania Indillor Orientale , con fecha de caducidad: agosto de 2024 y N° de Lote: L1803231 (Connecticut).	2.23
ALB-USA Enterprises Inc. (de Bronx, Nueva York)	Canela en polvo marca ALB Flavor , con fecha de consumo preferente: 30/08/2025, con N° de Lote LA02 (Connecticut).	3.93
Advance Food International Inc.	Canela en polvo marca Shahzada de 7 oz (200 g).	2.03
American Spices LLC (de Nueva York)	Canela molida marca Spice Class de 7 oz (200 g).	2.04
La Frontera Imports	Canela molida marca La Frontera .	2.66

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

La FDA sigue analizando muestras de canela molida recolectadas en tiendas minoristas por socios estatales, con el fin de detectar posibles niveles elevados de plomo. **La alerta de salud pública se actualizará en caso de que se identifiquen productos adicionales con concentraciones riesgosas que puedan representar un peligro para la salud.**

Por esto, se insta a la población a no consumir tales productos, sino a desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

En el contexto nacional, México ha importado canela en rama y en polvo de EUA. 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.

Referencias: *Food News Latam* (17 de septiembre de 2025). Crece la preocupación en América Latina por la canela molida contaminada con plomo. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/85-mexico/16836-crece-la-preocupaci%C3%B3n-en-am%C3%A9rica-latina-por-la-canela-molida-contaminada-con-plomo.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) (12 de septiembre de 2025). More Ground Cinnamon Products Added to FDA Public Health Alert Due to Presence of Elevated Levels of Lead. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/more-ground-cinnamon-products-added-fda-public-health-alert-due-presence-elevated-levels-lead?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) (25 de julio de 2024). FDA Public Health Alert for Additional Ground Cinnamon Product Due to Presence of Elevated Levels of Lead. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-public-health-alert-additional-ground-cinnamon-product-due-presence-elevated-levels-lead>

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) (6 de marzo de 2024). FDA Alert Concerning Certain Cinnamon Products Due to Presence of Elevated Levels of Lead. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-alert-concerning-certain-cinnamon-products-due-presence-elevated-levels-lead>

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 ostras procedentes de República de Corea por su posible contaminación con Norovirus.



Ostra. Imagen de uso libre.

El 16 de septiembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) dio a conocer que la empresa Wang Globalnet (de Vernon, California) está retirando del mercado **1,705 cajas** (de 15 lbs cada una) de **ostras de media concha procedentes de la República de Corea (KR-15-SP)** por su posible contaminación con **Norovirus**.

Como antecedente, se menciona que el retiro referido derivó de la Alerta de la FDA por detección de Norovirus en ostras congeladas de media concha y ostras congeladas rápidamente (IQF) cosechadas por JBR (KR-15-SP) entre el 30 de diciembre de 2024 y el 7 de agosto de 2025, en el Área Designada I en la República de Corea y comercializadas por la empresa Wang Globalnet (de Vernon, California).

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Ostras congeladas de media concha de 15 lb** (6.8 kg); con Código UPC: 10087703078342; fechas de cosecha: 3 y 14 de enero de 2025; Códigos de Lote: B250103 y B250114.

Se precisa que, los productos referidos se distribuyeron a 12 tiendas minoristas: 1) Para el Lote B250114, a los estados de Nueva Jersey, Massachusetts y Nueva York; 2) Para el lote B250103, a los estados de California, Utah y Colorado.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (16 de septiembre de 2025). Enforcement Report. Event ID: 97475. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=97475>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de agosto de 2025). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Frozen, Raw, Half-shell Oysters from Republic of Korea Potentially Contaminated with Norovirus. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-frozen-raw-1>

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: Prevalencia de *Listeria monocytogenes* en peras durante el empaque y el almacenamiento en atmósfera controlada.



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

El 16 de septiembre de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que investigadores de la Universidad Virginia Tech y de la Universidad de Georgia realizaron el primer perfil metagenómico a largo plazo de peras d'Anjou almacenadas en atmósfera controlada (CA), con el fin de evaluar la supervivencia de *Listeria monocytogenes* y el papel de la microbiota natural en la inocuidad poscosecha.

Los resultados mostraron que *Listeria monocytogenes* no crece en peras intactas, pero puede sobrevivir hasta **7 meses**, lo que representa un riesgo potencial de persistencia. El uso de **envolturas antimicrobianas con cobre y etoxiquina** logró una reducción de **5 log UFC** de *L. monocytogenes* en peras almacenadas y controló simultáneamente el crecimiento del hongo *Penicillium expansum*, destacándose como una estrategia dual de seguridad y calidad. Asimismo, el paso por la **línea de empaque** disminuyó significativamente la carga microbiana superficial.

En los ensayos de co-inoculación, *P. expansum* aceleró la reducción de *Listeria*, mientras que *Aureobasidium pullulans* y *Bacillus thuringiensis* (posibles microorganismos de control biológico) mostraron escasa influencia. El estudio también evidenció que el **tiempo y el tipo de almacenamiento** modifican la diversidad microbiana, siendo menor en frutos envueltos que en los almacenados a granel.

En conclusión, aunque las prácticas actuales de almacenamiento evitan el crecimiento de *L. monocytogenes*, el patógeno puede persistir en ausencia de medidas específicas. Los hallazgos respaldan la continuidad de las **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y sugieren que las **envolturas antimicrobianas** son una intervención prometedora para mitigar riesgos de inocuidad en peras.

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* (16 de septiembre de 2025). Study Describes *Listeria* Persistence on Pears in Storage, Shows Value of Antimicrobial Wrap. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10698-study-describes-listeria-persistence-on-pears-in-storage-shows-value-of-antimicrobial-wrap>

Strawn, L. K., Critzer, F., den Bakker, H., & Hamilton, A. M. (2025). *A metagenomic approach to food safety risk mitigation in pears*. Centro para la Seguridad de los Productos Agrícolas Frescos (CPS). Recuperado de: https://www.centerforproducesafety.org/assets/research-database/CPS-Final-Report_STRAWN-April-2025.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>