



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

25 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: Fin de Brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Anatum vinculado con frijoles germinados congelados.....	4
EUA: El Instituto de Tecnólogos de Alimentos lanza módulo de código abierto para estandarizar datos de trazabilidad en la industria alimentaria.....	5
Emiratos Árabes Unidos: Detección de <i>Escherichia coli</i> resistente a antimicrobianos en planta procesadora avícola.	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 24 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, **ocho** 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): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas ha aumentado de 30 a 35.
- 🔪 Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/09/2025): La FDA ha iniciado el rastreo 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 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 permanece en 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 67 a 69.
- 🔪 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 47.
- 🔪 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

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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 Anatum**, vinculado a **frijoles germinados** (09/07/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está completa. 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.
- 🔪 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 (SRRRC), 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) (24 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: Fin de Brote multiestatal de *Salmonella* Anatum vinculado con frijoles germinados congelados.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FDA.

El 25 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 **fin 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 **12 casos de infecciones** (personas con rango de edad de <1 a 82 años; 58% mujeres, 42% 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, Texas, Virginia y Washington. Derivado de lo anterior se realizaron los siguientes retiros del mercado:

- ⚠ 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 añadió 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).

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

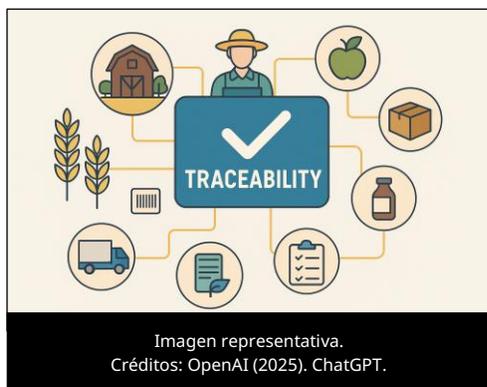
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El Instituto de Tecnólogos de Alimentos lanza módulo de código abierto para estandarizar datos de trazabilidad en la industria alimentaria.



El 23 de septiembre de 2025, el portal *Food Safety Magazine* informó que el Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT), a través de su Centro Global de Trazabilidad de Alimentos (GFTC), presentó el **Controlador de Trazabilidad**, una herramienta de código abierto diseñada para mejorar la interoperabilidad en las cadenas de suministro de alimentos mediante la estandarización de datos de trazabilidad.

El módulo automatiza la conversión de datos a formatos compatibles, incorpora una API prediseñada y permite a las organizaciones mantener control local de la información. Su implementación busca reducir costos y tiempo de cumplimiento con normativas como la **Regla Final de Trazabilidad de Alimentos (FSMA 204)** de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), además de facilitar la alineación con estándares internacionales como **GDST** (reglas de trazabilidad específicas para productos del mar) y **EPCIS** de GS1 (estándar técnico para compartir esos datos en un formato internacionalmente reconocido).

Durante su fase de prueba, se utilizó la herramienta para superar exitosamente la Prueba de Capacidad de Acuicultura de Primera Milla del GDST. El uso del controlador permitió reducir en un 60% el tiempo de desarrollo respecto a la creación de APIs propias, pasando de 3-4 meses a un mes.

De acuerdo con el estudio de caso, el sistema demostró beneficios clave como **eficiencia operativa, reducción de costos y rápida integración con bases de datos existentes**. El IFT subraya que esta solución es adaptable a diferentes sectores, constituyéndose en un paso relevante hacia la trazabilidad interoperable de extremo a extremo en cadenas de suministro globales.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera a través de la implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), los cuales contemplan la prevención de peligros químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (23 de septiembre de 2025). IFT Develops Open-Source Module for Food Industry to Standardize Traceability Data. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10718-ift-develops-open-source-module-for-food-industry-to-standardize-traceability-data>

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

Emiratos Árabes Unidos: Detección de *Escherichia coli* resistente a antimicrobianos en planta procesadora avícola.



El 24 de septiembre de 2025, investigadores de la Universidad de los Emiratos Árabes Unidos publicaron el primer estudio de vigilancia genómica que confirma la presencia de *Escherichia coli* portadora del gen **mcr-1.1** (resistencia al antibiótico colistina) en una planta de procesamiento avícola de alto rendimiento en Abu Dhabi.

En el periodo de mayo a septiembre de 2023 se muestrearon 200 canales de pollo en tres etapas del proceso (desplumado, evisceración y post-enfriamiento). Se detectó una **prevalencia de 10.5% (21/200)** de aislados

resistentes, con un **clúster persistente ST162** que se mantuvo activo durante aproximadamente 4 meses y se asoció a múltiples lotes y granjas, lo que indica la presencia de una cepa residente en la cadena de procesamiento.

Los análisis de secuenciación de genoma completo (WGS) revelaron que todos los aislados eran **multirresistentes**, con 10 a 25 genes de resistencia por genoma. Además, se identificó el gen **blaCTX-M-55** (57.1% de los aislados), así como plásmidos IncI2 e IncHI2, en su mayoría conjugativos (90%), lo que indica un **alto potencial de transferencia horizontal de genes de resistencia**.

El estudio concluye que el uso de vigilancia genómica permite diferenciar entre cepas **residentes** y **transitorias**, ofreciendo una herramienta para orientar medidas de bioseguridad, limpieza y control de introducción de patógenos en plantas de procesamiento. Se recomienda **fortalecer la vigilancia genómica rutinaria**, aplicar medidas de control más estrictas y dar seguimiento al impacto de la prohibición del uso de colistina en la producción animal.

Cabe señalar que en México se cuenta con la Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos que involucra una colaboración intersecretarial; por lo que el SENASICA establece mecanismos para cumplir con los cuatro objetivos que integra la misma, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: Habib, I. *et al.* (24 de septiembre de 2025). Resident or Transient? Whole-Genome Approach to Tracking Colistin-Resistant *Escherichia coli* in the Broiler Chicken Processing Chain. Food Microbiology. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2025.104939>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (22 de abril de 2024). Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos (RAM). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/resistencia-a-los-antimicrobianos-ram>