



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

2 de abril de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: SESA capacita a manejadores de alimentos en materia de inocuidad alimentaria en Querétaro.	2
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.	3
China: Impulsa la detección de peligros en los alimentos y el diagnóstico de ETAs a través de la <i>foodómica inteligente</i>	4
Internacional: Proponen armonizar evaluaciones de riesgo en materiales en contacto con alimentos para fortalecer la inocuidad global.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: SESA capacita a manejadores de alimentos en materia de inocuidad alimentaria en Querétaro.



El 1 de abril de 2025, a través del portal *El Regional* se dio a conocer que la Secretaría de Salud (SESA) del Estado de Querétaro llevó a cabo una capacitación sobre inocuidad alimentaria dirigida a manejadores de alimentos.

El comunicado refiere que, dicha capacitación estuvo a cargo de profesionales de Epidemiología y Protección Contra Riesgos Sanitarios de la Jurisdicción Sanitaria 4 y se llevó

a cabo en Ahuacatlán de Guadalupe, en el municipio de Pinal de Amoles.

La capacitación fue dirigida a 77 manejadores de alimentos del municipio en mención con el objetivo de fortalecer la seguridad alimentaria, y abordó temas fundamentales relacionados con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, que regula las prácticas de higiene en la elaboración de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Además, se proporcionó información crucial sobre la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), buscando reforzar las buenas prácticas en la manipulación y manejo de los productos alimenticios en la región.

Se precisa que, al concluir el curso, los participantes recibieron sus credenciales como manejadores de alimentos.

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).

Referencias:

El Regional (1 de abril de 2025). Capacita SESA a manejadores de alimentos en Ahuacatlán. Recuperado de: <https://elregionaljoven.com/2025/04/01/capacita-sesa-a-manejadores-de-alimentos-en-ahuacatlan/>

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 la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: Portal Frutícola

El 1 de abril de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyeron en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- **Jorge Lozano Lozano**, por detección de **tiofanato de metilo** en **cilantro** originario de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 01/04/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el tiofanato de metilo no está autorizado para aplicarse en el cultivo de cilantro.

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** ni en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de cilantro**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 31 de marzo de 2025.

Durante 2025, se han registrado 32 notificaciones sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de abril de 2025). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

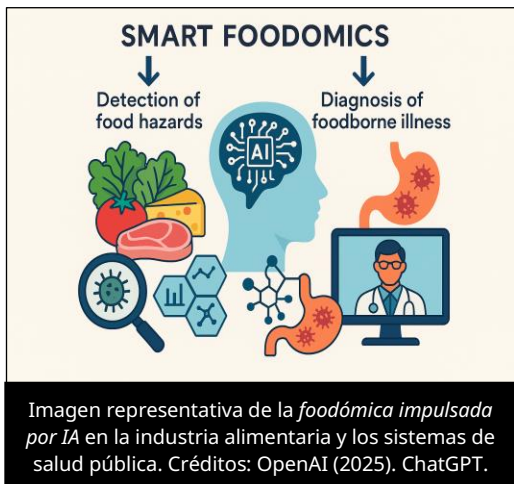
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



China: Impulsa la detección de peligros en los alimentos y el diagnóstico de ETAs a través de la *foodómica inteligente*.



El 2 de abril de 2025, investigadores de la Universidad Central del Sur y la Universidad Agrícola de Hunan (de China), publicaron un estudio que posiciona la *foodómica inteligente* como una estrategia emergente para mejorar el cribado de sustancias peligrosas y el diagnóstico de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Se destaca que este enfoque combina el análisis ómico de alta resolución (genómica, proteómica, metabolómica y transcriptómica) con algoritmos de inteligencia artificial (IA), logrando una identificación más rápida y precisa de patógenos,

toxinas y contaminantes en alimentos.

En este sentido, el estudio destaca que la *foodómica impulsada por IA* permite el análisis no dirigido de toxinas conocidas y emergentes, la detección de biomarcadores y la evaluación sistemática de riesgos en matrices alimentarias complejas. Las tecnologías evaluadas incluyen modelos de aprendizaje automático aplicados a la genómica para el análisis de patógenos, a la proteómica para toxinas macromoleculares y a la metabolómica para sustancias químicas peligrosas como micotoxinas y residuos agroquímicos.

Entre los principales hallazgos, se identifican ventajas como la capacidad de manejar datos de alta dimensión, acelerar la detección de riesgos microbiológicos y químicos y apoyar decisiones regulatorias basadas en evidencia. Sin embargo, también se advierten retos como la heterogeneidad de datos, el tamaño limitado de muestras y la interpretabilidad de los modelos.

Finalmente, los autores concluyen que la *foodómica inteligente* representa una herramienta clave para fortalecer la vigilancia sanitaria, optimizar el diagnóstico de ETAs y cerrar la brecha entre la investigación y la aplicación práctica en la industria alimentaria.

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).

Referencias: Shangguan, D. *et al.* (2 de abril de 2025). Definition and strategy of intelligent foodomics for diagnosis and identification of hazards and pathogens in food-borne diseases. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S092422442500130X>

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



Internacional: Proponen armonizar evaluaciones de riesgo en materiales en contacto con alimentos para fortalecer la inocuidad global.



Imagen representativa de la armonización de evaluaciones de riesgo en FCMs.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 25 de marzo de 2025, un grupo de investigadores y expertos de instituciones como la FDA, la Unión Europea, el Mercosur y países como India, China, Japón y Tailandia, publicaron una revisión científica en la que se proponen áreas clave para la armonización internacional de las evaluaciones de riesgo de materiales en contacto con alimentos (FCM), con el objetivo de fortalecer la seguridad alimentaria global y facilitar el comercio internacional.

El estudio destaca que, pese a que los FCM tienen un valor de mercado superior a 400 mil millones de dólares, existen diferencias significativas en las normativas y metodologías utilizadas por distintos países para evaluar los riesgos toxicológicos asociados a estos materiales. Estas diferencias pueden generar barreras comerciales, limitar la transparencia regulatoria y comprometer la protección del consumidor.

Entre las propuestas centrales, se sugiere establecer criterios comunes para identificar sustancias químicas prioritarias, desarrollar enfoques estandarizados para la caracterización de peligros y exposición y fortalecer la colaboración internacional mediante el intercambio de datos científicos. Se resalta que una evaluación armonizada permitiría mejorar la eficiencia regulatoria, reducir la duplicación de esfuerzos y brindar mayor certeza a la industria y consumidores.

Finalmente, se concluye que la armonización de las evaluaciones de riesgo en FCM es una medida estratégica para garantizar alimentos seguros, mejorar la comunicación de riesgos y avanzar hacia estándares internacionales coherentes con base científica.

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).

Referencias: Nerin, C. *et al.* (25 de marzo de 2025). Review of potential areas for global harmonisation of risk assessment protocols for Food Contact Materials (FCMs). Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224425001232>

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>