



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

7 de abril de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: Optimiza certificaciones sanitarias para importaciones agroalimentarias. .2	
México: Seguimiento a atención del riesgo en salud pública por mortalidad de peces en la presa El Gallo.....3	
México: SESEQ garantiza inocuidad de los alimentos en establecimientos de Querétaro.....4	
México y Latinoamérica: Fortalece trazabilidad en la industria alimentaria con el cumplimiento de la ley FSMA.....5	
Chile: Presenta avances en innovación genética e inocuidad alimentaria en la acuicultura. ....6	

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## México: Optimiza certificaciones sanitarias para importaciones agroalimentarias.



El 4 de abril de 2025, a través del portal *En Alimentos*, se dio a conocer que la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) publicó un acuerdo destinado a simplificar y modernizar los procedimientos de certificación sanitaria para la importación de productos vegetales, pecuarios y acuícolas.

El acuerdo establece la simplificación de trámites ante el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), mediante la fusión de solicitudes relacionadas con la obtención de certificados para importación, integrando en un solo procedimiento las modalidades fitosanitarias, zoonosanitarias y de sanidad acuícola.

Se señala que esta mejora permite reducir la duplicidad documental, facilitar el cumplimiento de requisitos y promover una gestión más ágil de trámites esenciales como certificaciones, avisos de movilización y autorizaciones sanitarias. Asimismo, se optimizan los procedimientos relacionados con la movilización avícola y equina mediante el establecimiento de requisitos claros y específicos, como el uso de formatos homologados y la presentación del Pasaporte Sanitario para caballos de deporte y espectáculos.

Finalmente, se destacó que las acciones responden al mandato presidencial de avanzar hacia un gobierno más eficiente, honesto y libre de corrupción, promoviendo un modelo de gestión que reduzca la burocracia y optimice el uso de herramientas digitales en los servicios sanitarios. Con ello, se pretende asegurar que los productos importados cumplan con los requisitos de inocuidad, minimizando riesgos sanitarios para el país.

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: *En Alimentos* (4 de abril de 2025). México optimiza certificaciones sanitarias para importaciones de vegetales, pecuarias o acuícolas. Recuperado de: <https://enalimentos.lat/noticias/10750-mexico-optimiza-certificaciones-sanitarias-para-importaciones-de-vegetales-pecuarias-o-acuicolas.html>

Referencias: *Diario Oficial de la Federación (DOF)* (25 de marzo de 2025). ACUERDO por el que se simplifican los trámites que se realizan ante el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), Órgano Administrativo Desconcentrado de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Recuperado de: [https://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5752814&fecha=25/03/2025#gsc.tab=0](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5752814&fecha=25/03/2025#gsc.tab=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>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## México: Seguimiento a atención del riesgo en salud pública por mortalidad de peces en la presa El Gallo.



El 6 de abril de 2025, a través del portal *Changoonga*, se dio a conocer sobre la muerte de aproximadamente 80 toneladas de mojarra tilapia en la presa El Gallo, ubicada en el municipio de Tiquicheo, Michoacán.

De acuerdo con la Comisión de Pesca del Estado de Michoacán (Compesca), el fenómeno se atribuye principalmente al impacto de un frente frío atípico y a las alteraciones ambientales asociadas al cambio climático, que provocaron una disminución crítica de

oxígeno en el agua. Las autoridades señalaron que los cambios bruscos de temperatura en el embalse afectaron la calidad del agua, generando condiciones adversas para la supervivencia de los peces. Este evento se considera el más severo registrado en la zona en los últimos años y afecta directamente a cooperativas pesqueras locales, que dependen de esta actividad para su sustento.

Por su parte, el Comité Estatal de Sanidad e Inocuidad Acuícola de Michoacán (Cesamich) implementó acciones de manejo sanitario para evitar riesgos de contaminación tras la pérdida de los peces. Asimismo, certificó que el producto actualmente extraído de la presa El Gallo es inocuo y apto para el consumo humano, garantizando la seguridad alimentaria en la región.

Finalmente, Compesca hizo un llamado a atender el impacto del cambio climático sobre los sistemas acuáticos, subrayando la necesidad de implementar acciones de monitoreo permanente y estrategias de adaptación en cuerpos de agua susceptibles a variaciones térmicas extremas.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *Changoonga* (6 de abril de 2025). #Michoacán Reportan Muerte Masiva De Mojarras En Presa El Gallo; Fue Por Cambio Climático: Compesca. Recuperado de: <https://www.changoonga.com/2025/04/06/michoacan-reportan-muerte-masiva-de-mojarras-en-presa-el-gallo-fue-por-cambio-climatico-compesca/>

*Changoonga* (4 de abril de 2025). #Michoacán Mueren 80 Toneladas De Tilapia En Tiquicheo Por Frente Frío. Recuperado de: <https://www.changoonga.com/2025/04/04/michoacan-mueren-80-toneladas-de-tilapia-en-tiquicheo-por-frente-frio/>

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

**México: SESEQ garantiza inocuidad de los alimentos en establecimientos de Querétaro.**



Imagen representativa.  
Créditos: *Al Diálogo*.

El 6 de abril de 2025, a través del portal *Al Diálogo* se dio a conocer que la Secretaría de Salud de Querétaro (SESEQ), mediante la Comisión de Riesgos Sanitarios, llevó a cabo un operativo de revisión en negocios dedicados a la venta de alimentos, con el fin de verificar el cumplimiento de las medidas sanitarias durante la temporada de Cuaresma.

Se destaca que el operativo tiene como objetivo vigilar y proteger la salud de la población. Hasta el momento, no se han identificado situaciones que representen un riesgo para la salud. En este sentido, los incumplimientos observados son, en su mayoría, menores, como el manejo inadecuado de alimentos o la contaminación cruzada, así como errores involuntarios que no han dado lugar a brotes de enfermedades.

Derivado de lo anterior, las sanciones que se han aplicado están relacionadas con prácticas de higiene que los propietarios pueden corregir fácilmente.

Finalmente, se menciona que las autoridades continúan supervisando las condiciones de todos los negocios de comida preparada en el estado para asegurar que no se presenten problemas graves.

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:

*Al Diálogo* (6 de abril de 2025). Sancionan en Querétaro a nueve negocios de alimentos por incumplir medidas sanitarias. Recuperado de: <https://aldialogo.mx/queretaro/2025/04/06/sancionan-en-queretaro-a-nueve-negocios-de-alimentos-por-incumplir-medidas-sanitarias>

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



## México y Latinoamérica: Fortalece trazabilidad en la industria alimentaria con el cumplimiento de la ley FSMA.



Imagen representativa de como la FDA garantiza la inocuidad del suministro de alimentos. Créditos: FDA.

El 7 de abril de 2025, a través del portal *Food News Latam*, se dio a conocer que el cumplimiento de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA) impulsada por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), fortalecerá la trazabilidad y seguridad de los alimentos en Latinoamérica.

Como antecedente, se menciona que la FSMA busca garantizar la inocuidad del suministro de alimentos entre los diferentes puntos de la cadena de suministro global para alimentos y piensos, mediante la implementación de normas específicas en aspectos como: productos agrícolas, agua agrícola precosecha, trazabilidad de los alimentos, Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) para Importadores de Alimentos para Humanos y Animales, acreditación de Laboratorios para el Análisis de Alimentos (LAAF), controles preventivos para alimentos de consumo humano y de origen animal y transporte sanitario de alimentos para uso humano y animal.

En este sentido, el comunicado refiere que la transformación digital es clave para cumplir con dichas regulaciones, de manera particular con la Sección 204(d) de la FSMA, la cual exige trazabilidad, transparencia y eficiencia en la cadena de suministro.

Finalmente, se destaca que la plataforma basada en la nube Plex MES (Manufacturing Execution System) está ganando terreno en la región, ya que proporciona trazabilidad en tiempo real, control de calidad automatizado y gestión integral de inventarios.

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: *Food News Latam* (7 de abril de 2025). LATAM avanza hacia mayor trazabilidad en la industria alimentaria con la adopción de la ley FSMA. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/4966-latinoam%C3%A9rica/16233-latam-avanza-hacia-mayor-trazabilidad-en-la-industria-alimentaria-con-la-adopci%C3%B3n-de-la-ley-fsma.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (5 de febrero de 2024). Food Safety Modernization Act (FSMA). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/food-safety-modernization-act-fsma>

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



### Chile: Presenta avances en innovación genética e inocuidad alimentaria en la acuicultura.



Imagen representativa del equipo de la Favet, de la UChile y del Centro CASA de la OMSA durante el *workshop*. Créditos: *Aqua*.

El 7 de abril de 2025, a través del portal *Aqua* se dio a conocer que Aquasur Tech, la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias (Favet) de la Universidad de Chile (UChile) y el Centro para el Manejo de Antimicrobianos en Acuicultura (CASA) de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), presentaron en un *workshop* avances en materia de genómica, inocuidad alimentaria y nutrición, así como la iniciativa “Edigen”, en aras de potenciar el desarrollo de una acuicultura sostenible y competitiva en ese país.

En este sentido, se menciona que este evento contó con la participación de las principales empresas del sector salmicultor y destacaron las siguientes intervenciones:

1. El Dr. Yáñez, decano de Favet de UChile, explicó la labor del Laboratorio de Genómica Acuícola. Además, realizó el lanzamiento oficial de la iniciativa “Edigen”, la cual busca abrir el diálogo sobre edición genética promoviendo una discusión informada y basada en evidencia científica sobre las nuevas tendencias mundiales en la edición de genes en la producción animal.
2. Patricia López profundizó en los detalles del proyecto Edigen desde su rol de coordinadora de la iniciativa.
3. El Dr. Jurij Wacyk, como director del Laboratorio de Nutrición Animal de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la UChile, expuso sobre los aportes del Centro de Investigación e Innovación en Acuicultura (CRIA) al centro colaborador y la industria.
4. La profesora titular de Favet y directora ejecutiva del CASA, Dra. Javiera Cornejo, presentó la nueva Unidad de Certificación de Calidad e Inocuidad de los Alimentos de Favet (Certivet), cuya misión es ofrecer la confianza y garantía necesarias para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y animal, al monitorear que cada paso de los procesos en la cadena alimentaria cumplan con los más altos estándares nacionales e internacionales.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: *Aqua* (7 de abril de 2025). Impulsan la innovación genética en acuicultura. Recuperado de: <https://www.aqua.cl/impulsan-la-innovacion-genetica-en-acuicultura/>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>