



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

15 de abril de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México y Francia: Firman protocolo bilateral que garantiza la calidad sanitaria y fitosanitaria en el sector de las frutas y hortalizas. ....2

México: UAT moderniza instalaciones con certificación TIF, fortaleciendo la formación en sanidad e inocuidad alimentaria. ....3

Argentina: SENASA implementa plan de acción para cumplir requerimientos para la exportación de carne a México.....4

Canadá: Retiro de productos de carne y cilantro por posible contaminación física.....5

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

### México y Francia: Firman protocolo bilateral que garantiza la calidad sanitaria y fitosanitaria en el sector de las frutas y hortalizas.



Reunión de firma del protocolo bilateral entre Francia y México. Créditos: *LinkedIn/Daniel Sauvaitre*

El 14 de abril de 2025, a través de *PortalFrutícola.com* se dio a conocer que recientemente los gobiernos de México y de Francia han firmado un protocolo bilateral, que garantiza la calidad sanitaria y fitosanitaria en el sector de las frutas y hortalizas, de manera particular, de las manzanas Gala francesas.

Como antecedente, se menciona que el acuerdo en cuestión derivó de varias reuniones institucionales de alto nivel celebradas en México a principios del presente mes, donde participaron el secretario de Agricultura y Desarrollo Rural de México, Dr. Julio Berdegué Sacristán; el Ministro Delegado de Comercio Exterior y Franceses en el Extranjero, Mtro. Laurent Saint-Martin; y el Presidente de Interfel, Productor Daniel Sauvaitre.

El comunicado precisa que el protocolo referido fortalece las relaciones comerciales entre Francia y México al permitir perspectivas prometedoras para el comercio y la inversión en el sector agrícola, tales como: apertura del mercado mexicano para las manzanas francesas con garantía de calidad sanitaria y fitosanitaria, facilitación de los expedientes sanitarios que dificultan el acceso al mercado, establecimiento de un mecanismo para identificar conjuntamente las oportunidades que ofrece el acuerdo modernizado entre la Unión Europea (UE) y México, fortalecimiento de la cooperación en materia de Indicaciones Geográficas para acelerar el desarrollo en México de la tecnología Elicit Plant, a fin de reducir el consumo de agua de los cultivos agrícolas.

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).

Referencias: *PortalFrutícola.com* (14 de abril de 2025). Mercado mexicano abre sus puertas a las manzanas francesas. Recuperado de: <https://www.portalfruticola.com/noticias/2025/04/14/manzanas-mx-fr/>

LinkedIn (1 de abril de 2025). Publicación de Productor Daniel Sauvaitre. Recuperado de: [https://www.linkedin.com/posts/daniel-sauvaitre-529aa461\\_mexique-diplomatieeconomique-diplomatieagricole-activity-7311233783339335680-gKu/?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAFnk214Bpgzk3a8BbeC1oVne8N\\_rhogox5Q](https://www.linkedin.com/posts/daniel-sauvaitre-529aa461_mexique-diplomatieeconomique-diplomatieagricole-activity-7311233783339335680-gKu/?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAFnk214Bpgzk3a8BbeC1oVne8N_rhogox5Q)

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: UAT moderniza instalaciones con certificación TIF, fortaleciendo la formación en sanidad e inocuidad alimentaria.



Imagen de la modernización de instalaciones en la UAT. Créditos: *Expreso* (2025).

El 14 de abril de 2025, a través del portal *Expreso*, se dio a conocer que la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), impulsa una histórica modernización de infraestructura académica, destacando la rehabilitación integral del rastro Tipo Inspección Federal (TIF) adscrito a la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia (FMVZ).

Se señala que esta iniciativa incluye 74 proyectos estratégicos distribuidos en todos los campus universitarios, mediante una inversión de alrededor de 444 millones de pesos, lo que triplica el promedio de la última década en ese rubro.

Además, esta obra convierte a la UAT en la única universidad pública del país con un rastro certificado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y pionera en inocuidad alimentaria, lo que permite a los estudiantes desarrollar competencias prácticas en sanidad animal, buenas prácticas de manufactura y control de riesgos en el procesamiento cárnico.

Finalmente, se señala que la inversión realizada en este proyecto de la UAT consolida su liderazgo académico y científico en sectores estratégicos como la salud pública veterinaria, la producción animal sostenible y la bioseguridad alimentaria.

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

#### Referencias:

*Expreso* (14 de abril de 2025). Impulsa el rector modernización histórica en la UAT. Recuperado de: <https://expreso.press/2025/04/14/impulsa-el-rector-modernizacion-historica-en-la-uat/>

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

## Argentina: SENASA implementa plan de acción para cumplir requerimientos para la exportación de carne a México.



Imagen representativa.  
Créditos: *La Verdad*.

El 14 de abril de 2025, a través del portal del Gobierno de Argentina se dio a conocer que el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) avanza en la implementación de un plan de acción para garantizar el cumplimiento de los requisitos técnicos exigidos por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) de México, con relación a la exportación de carne.

Como antecedente, se señala que, tras una auditoría realizada por SENASICA a 23 plantas frigoríficas argentinas, México pausó la autorización para exportar a 10 plantas faenadoras y adicionalmente planteó algunas observaciones.

El requerimiento del SENASICA apunta centralmente a la toma de muestra de PH en las canales, lo cual es parte de los ajustes habituales que se dan en el tratamiento de equivalencias entre los servicios sanitarios, en especial cuando se trata de la primera revisión del sistema acordado, como es en este caso. En respuesta, SENASA ya comenzó a aplicar medidas correctivas y mantiene un diálogo constante con las autoridades mexicanas y representantes del sector privado, con el fin de atender de manera inmediata las observaciones realizadas, fortaleciendo así la relación bilateral entre Argentina y México.

Por otro lado, el organismo, destaca que, el objetivo final de estos procesos es asegurar que los sistemas productivos y sanitarios estén alineados con las exigencias internacionales, y seguir construyendo confianza con los mercados que valoran la calidad y la inocuidad de los productos argentinos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario.

Referencias: Gobierno de Argentina (12 de abril de 2025). El Senasa trabaja en las observaciones técnicas de la auditoría del Senasica. Recuperado de: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/el-senasa-trabaja-en-las-observaciones-tecnicas-de-la-auditoria-del-senasica>

*La Verdad* (14 de abril de 2025). Plan de acción para garantizar cumplimiento de requisitos técnicos exigidos por México. Recuperado de: <https://laverdadonline.com/plan-de-accion-para-garantizar-cumplimiento-de-requisitos-tecnicos-exigidos-por-mexico/>

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 productos de carne y cilantro por posible contaminación física.



El 11 de abril de 2025, a través del portal *Food Poisoning News*, se dio a conocer que la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó que las empresas Concord Premium Meats Ltd. (de Saint-Eustache, Quebec) y Caldix Canada Inc. (de Mississauga, Ontario) están retirando del mercado productos de carne y cilantro, respectivamente, debido a su posible contaminación con trozos de madera.

Se precisa que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- Filetes de Picanha al Estilo Brasileño en empaques de 400 g; marca M&M Food Market; con Código UPC 6 61815 02315 0 y otros Códigos 0595, 0625. Estos productos fueron distribuidos mediante tiendas minoristas en todo el territorio de Canadá.
- Carnitas en empaques de 800 g; marca Marc Angelo; con Código UPC 6 27907 10992 8; Consumir preferentemente antes de 26, 30 y 31 de marzo de 2025 y 1, 2, 5, 6, 9, 12, 13, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 26 y 27 de abril de 2025. Estos productos fueron distribuidos mediante tiendas minoristas en todo el territorio de Canadá.
- IQF Cilantro Grande en presentación de 13.61 kg; marca SupHerb Farms; con Códigos 003734, 003737, 003741. Estos productos fueron distribuidos a hoteles, restaurantes e instituciones solo en la provincia de Ontario.

Adicionalmente, se exhorta a la población a no consumir el producto. En su lugar, deben desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola y Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *Food Poisoning News* (11 de abril de 2025). Two Food Products Recalled in Canada Due to Contamination with Wood Pieces. Recuperado de: [h https://www.foodpoisoningnews.com/two-food-products-recalled-in-canada-due-to-contamination-with-wood-pieces/](https://www.foodpoisoningnews.com/two-food-products-recalled-in-canada-due-to-contamination-with-wood-pieces/)

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (8 de abril de 2025). M&M Food Market brand Brazilian Style Picanha Steaks and Marc Angelo brand Carnitas recalled due to pieces of wood. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/mm-food-market-brand-brazilian-style-picanha-steaks-and-marc-angelo-brand-carnitas>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (8 de abril de 2025). SupHerb Farms brand IQF Cilantro Large recalled due to pieces of Wood. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/supherb-farms-brand-iqf-cilantro-large-recalled-due-pieces-wood>

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>