



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 abril de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Promueve COESPRIS buenas prácticas agrícolas en el sector manzanero en Chihuahua.....	2
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	3
EUA: USDA retira el marco regulatorio propuesto para <i>Salmonella</i> spp. en las aves de corral.....	4
EUA: Impacto del almacenamiento en frío en la latencia de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 en lechuga romana.....	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Promueve COESPRIS buenas prácticas agrícolas en el sector manzanero en Chihuahua.



El 24 de abril de 2025, a través del portal del Gobierno de Chihuahua, se dio a conocer que la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COESPRIS-CHIH), llevó a cabo una capacitación dirigida a productores de manzana de la región de Cuauhtémoc, con el fin de reforzar las buenas prácticas agrícolas y promover el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente en ese estado.

Como antecedente, se menciona que la región de Cuauhtémoc es una de las principales zonas productoras de manzana en el país, de allí la importancia de realizar estas capacitaciones para asegurar la calidad e inocuidad de los productos que llegan a la mesa de los consumidores.

Se señala que, personal especializado de COESPRIS-CHIH abordó temas como el uso adecuado de agroquímicos, manejo higiénico de agua para riego, control de residuos y prevención de riesgos a la salud pública. Asimismo, se resolvieron dudas directas de los productores y se establecieron canales de comunicación más eficientes entre el sector agrícola y la autoridad sanitaria.

Finalmente, se precisa que en lo que va del año, se han realizado 85 acciones de capacitación y difusión en todo el estado dirigidos a prestadores de servicios y a la población en general, con una asistencia total de 1,571 personas.

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: Gobierno del Estado de Chihuahua (24 de abril de 2025). Promueve Coespris buenas prácticas agrícolas en el sector manzanero. Recuperado de: <https://chihuahua.gob.mx/prensa/promueve-coespris-buenas-practicas-agricolas-en-el-sector-manzanero>

OMNIA (24 de abril de 2025). promueve Coespris buenas prácticas agrícolas en el sector manzanero. Recuperado de: <https://www.omnia.com.mx/noticia/373095/promueve-coespris-buenas-practicas-agricolas-en-el-sector-manzanero>

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 24 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:

- **Javier Griego Loera**, por detección de **fenpropatrin**, **spirodiclofen** y **sulfoxaflor** en **sorgo sudán** originario de **Ascención, Chihuahua** (fecha de publicación: 23/04/2025).
- **José Dionicio Ruíz Márquez**, por detección de **linuron** en **hojas de rábano** originarias de **Los Reyes de Juárez, Puebla** (fecha de publicación: 23/04/2025).
- **Ramiro Álvarez Cervantez**, por detección de **dimetoato** en **piña** originaria de **Juan Rodríguez Clara, Veracruz** (fecha de publicación: 23/04/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) el siguiente ingrediente activo está autorizado para aplicarse en el cultivo que se señala: sulfoxaflor, en sorgo. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señalan: fenpropatrin y spirodiclofen, en sorgo; linuron, en rábano; dimetoato, en piña.

Las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 31 de marzo de 2025.

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) (24 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



EUA: USDA retira el marco regulatorio propuesto para *Salmonella* spp. en las aves de corral.



Carne de pollo cruda.
Créditos: Food Safety Magazine

El 24 de abril de 2025, a través del portal *Food Safety Magazine* se dio a conocer que el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de Estados Unidos de América (USDA-FSIS) ha retirado su marco regulatorio propuesto para la reducción de casos de salmonelosis humana atribuible al consumo de aves de corral, el cual fue publicado en agosto de 2024.

Como antecedente, se menciona que el marco referido fue desarrollado con base científica sólida y amplia consulta con expertos del Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para los Alimentos (NACMCF). En este sentido, el marco proponía clasificar la *Salmonella* spp. como un adulterante en productos de pollo crudo si estos contenían niveles del patógeno superior a 10 UFC/g o ml, o si se detectaba un serotipo preocupante (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Hadar*, etc.). Asimismo, incluía un programa rutinario de muestreo y pruebas de verificación para los productos relevantes, así como requisitos de control de procesos, monitoreo y mantenimiento de registros para los establecimientos.

Se precisa que, USDA-FSIS está retirando esta propuesta de regulación debido a que consideran que los comentarios públicos recibidos requieren una mayor consideración. Entre los comentarios referidos destacan: 1) Consumer Reports y STOP Foodborne Illness: aplaudieron el esfuerzo, pero también lo criticaron por ser demasiado laxo y demasiado limitado en su alcance; 2) Consejo Nacional del Pollo (NCC): calificaron la propuesta de innecesaria y expresaron su preocupación por el hecho de que conduzca al desperdicio de alimentos y al aumento de los precios para los consumidores. Además, apoyaron un proyecto de ley para bloquear fondos federales destinados a implementar dicho marco.

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), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (24 de abril de 2025). USDA Withdraws Proposed Regulatory Framework for *Salmonella* in Poultry After Years of Development. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10343-usda-withdraws-proposed-regulatory-framework-for-salmonella-in-poultry-after-years-of-development>

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: Impacto del almacenamiento en frío en la latencia de *Escherichia coli* O157:H7 en lechuga romana.



Latencia de *E. coli* O157:H7 en lechuga romana.
Créditos: *Food Safety Magazine*.

El 7 de abril de 2025, a través del portal *Food Safety Magazine*, se publicó un estudio mediante el cual investigadores de la Universidad Estatal de Michigan exploraron si el almacenamiento en frío de la lechuga romana influye en que *E. coli* O157:H7 entre en estados de latencia, incrementando el riesgo de enfermedades.

Se señala que las investigaciones surgen tras brotes en EUA y Canadá, donde se observó una relación entre tiempo de transporte y aparición de casos. Por consiguiente, los investigadores llevaron a cabo experimentos en condiciones simuladas de cosecha y almacenamiento en frío, combinados con datos de la industria y modelos de evaluación cuantitativa del riesgo microbiano (QMRA). Comprobando que *E. coli* O157:H7 sometida a estrés por frío puede perder su capacidad de cultivarse en laboratorio sin perder su potencial virulento, lo que hace que los métodos tradicionales de detección subestimen su presencia real en la cadena de suministro.

Asimismo, los resultados subrayan la importancia de incluir estos estados bacterianos latentes en modelos de riesgo para una estimación más precisa. Esta información permitirá a la industria tomar decisiones más informadas y aplicar prácticas que mitiguen la transmisión de *E. coli* desde el campo hasta el consumidor, especialmente en la ventana crítica entre la cosecha y el procesamiento del producto.

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), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (7 de abril de 2025). Does Entry Into Dormant States During Cold Storage Impact Health Risk From *E. coli* O157:H7 on Lettuce?. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10288-does-entry-into-dormant-states-during-cold-storage-impact-health-risk-from-e-coli-o157-h7-on-lettuce>

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>