



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

09 de diciembre de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-23, sobre retención de productos agrícolas por contaminación con *Salmonella* spp. 2

México y Latinoamérica: Implementa monitoreo digital en tiempo real para fortalecer la trazabilidad y la inocuidad alimentaria..... 3

Unión Europea: Aumentan brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y casos graves de listeriosis en 2024.....4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-23, sobre retención de productos agrícolas por contaminación con *Salmonella* spp.



Pimiento serrano.
Créditos: Istockphoto.

El 08 de diciembre de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-23, sobre retención de pimiento serrano por contaminación con *Salmonella* spp. durante el cultivo, cosecha, empaque, almacenamiento, procesamiento o transporte.

Conforme a la última actualización, y de conformidad con el capítulo 9 del Manual de Procedimientos Regulatorios (RPM) de la FDA, se incluyó en la Lista Roja (empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico) a:

- 🔍 **Agro Chileros S.A. de C.V.**, por detección de *Salmonella* spp. en pimiento serrano originario del municipio de **San Nicolás de los Garza, Nuevo León** (fecha de publicación: 08/12/2025).

La unidad de producción referida no se encuentra 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 05 de diciembre de 2025.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (08 de diciembre de 2025). Import Alert 99-23: Detention Without Physical Examination of Produce Due to Contamination With Human Pathogens. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_266.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



México y Latinoamérica: Implementa monitoreo digital en tiempo real para fortalecer la trazabilidad y la inocuidad alimentaria.



Monitoreo digital en tiempo real.
Créditos: The Food Tech.

El 5 de diciembre de 2025, a través del portal *The Food Tech*, se informó que la industria de alimentos y bebidas en México y Latinoamérica está incorporando **sistemas digitales obligatorios para demostrar el cumplimiento normativo en tiempo real**, impulsada por **nuevas regulaciones internacionales en materia de inocuidad**.

Se señala que este cambio responde al **incremento de retiradas de productos** ocasionadas por fallas en el etiquetado, el manejo de alérgenos y una trazabilidad incompleta, que en 2024 derivaron en **296 recalls, 1,392 personas afectadas y 19 muertes**, evidenciando que los problemas se originan en **registros dispersos y controles manuales poco confiables**. Además, el cumplimiento normativo exige que cada etapa del proceso —desde las materias primas hasta el etiquetado— cumpla con normas de **higiene, inocuidad, trazabilidad y responsabilidad legal**, respaldadas por regulaciones como la **NOM-251-SSA1-2009, NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y NOM-243-SSA1-2010** en México, así como por actualizaciones en **Chile, Argentina y Brasil**.

Ante este panorama, las empresas están migrando hacia **sistemas digitales como Product Lifecycle Management (PLM) y aplicaciones móviles**, que permiten validar formulaciones, controlar ingredientes, generar etiquetas correctas y registrar inspecciones con **evidencia fotográfica y sello de tiempo**, transformando el cumplimiento en **una estrategia preventiva**. En síntesis, la **trazabilidad verificable y el cumplimiento legal en tiempo real** se consolidan como **una ventaja competitiva**, al reducir riesgos de retiradas, fortalecer la confianza del consumidor y establecer un **estándar de seguridad alimentaria sin margen de error**.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos, físicos y químicos.

Referencias: *The Food Tech* (05 de diciembre de 2025). Seguridad alimentaria sin margen de error: ¿cómo las nuevas normas exigen control digital inmediato?. Recuperado de: <https://thefoodtech.com/metodos-de-control-y-regulaciones/seguridad-alimentaria-sin-margen-de-error-como-las-nuevas-normas-exigen-control-digital-inmediato/>

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>



Unión Europea: Aumentan brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y casos graves de listeriosis en 2024.



Créditos: Food Safety Magazine, 2025.

El 9 de diciembre de 2025, a través de *Food Safety Magazine*, se informó que el reporte “**Una Sola Salud 2024**”, elaborado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC), evidencia un **aumento de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la Unión Europea**.

De acuerdo con el documento, **los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos aumentaron un 14.5 % en 2024**, registrándose **6,558 brotes y más de 62,000 casos**, principalmente asociados a ***Salmonella spp.*, *Norovirus* y *Campylobacter spp.***, vinculados al consumo de **huevos, carne, aves, vegetales y alimentos mixtos**. Además, se observó un incremento de infecciones individuales por ***Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC)**, ***Brucella sp.* y *Listeria monocytogenes***, aunque este aumento no necesariamente generó más brotes debido a **mejores controles y pruebas en alimentos**.

Finalmente, se destaca que ***L. monocytogenes*, aunque es menos frecuente, es el patógeno más letal**, responsable de la mayoría de hospitalizaciones y muertes, especialmente en adultos mayores, mujeres embarazadas y personas inmunocomprometidas. Asimismo, la EFSA y el ECDC atribuyen este incremento al **envejecimiento poblacional, el consumo de alimentos listos para comer y prácticas inadecuadas de manipulación**, subrayando la necesidad de fortalecer la vigilancia científica, la inocuidad y el control sanitario en toda la cadena alimentaria europea.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (9 de diciembre de 2025). Foodborne Illness Outbreaks and Serious Listeria Infections Rising in EU. Recuperado de: https://www.food-safety.com/articles/10943-foodborne-illness-outbreaks-and-serious-listeria-infections-rising-in-eu?utm_source=chatgpt.com

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>