



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



21 de enero de 2025

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Comunica datos sobre la prevalencia de enfermedades transmitidas por alimentos en el país.2

México: UNAM capacitará a la industria cárnica en la implementación de prácticas sostenibles e inocuidad alimentaria.3

Internacional: En el marco del Foro Económico Mundial, se impulsa primera iniciativa por la Alimentación en materia de producción agrícola sostenible.4

EUA: Científicos publican investigación sobre estrategias de lavado para eliminar residuos de plaguicidas en frutas.5

Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del acequinocyl, en fresa.6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Comunica datos sobre la prevalencia de enfermedades transmitidas por alimentos en el país.



Créditos: Istockphoto.

El 17 de enero de 2025, a través del Portal *The Food Tech* se dieron a conocer datos sobre la prevalencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) en el país y en Latinoamérica.

Como antecedente se menciona que, en México, la industria alimentaria registró un producto interno bruto (PIB) de 6.58 mil millones de pesos mexicanos durante el segundo trimestre de 2024, lo que representó un aumento de 5.06% en comparación con el trimestre anterior. En este sentido, las ETAs no solo representan un riesgo para la salud humana, sino que también inciden de forma directa en el desarrollo socioeconómico del país.

El comunicado destaca los siguientes datos: 1) Los alimentos crudos de origen animal (p. ej. carne, huevo, leche no pasteurizada y mariscos) son los que más probabilidades tienen de estar contaminados por bacterias patógenas, parásitos, contaminantes químicos y biotoxinas; 2) Las ETAs más comunes en México son salmonelosis, shigelosis, intoxicación por estafilococos, botulismo, hepatitis A, cólera y triquinosis; 3) Según cifras del Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), México registra anualmente más de 6 millones de casos de ETAs, lo que genera pérdidas económicas estimadas en 3,000 millones de pesos al año; 4) La Organización Panamericana de la Salud (OPS) reporta que, en Latinoamérica más de 9,000 personas mueren cada año y 77 millones padecen alguna ETA, siendo los más afectados lactantes, niños menores de 5 años, mujeres embarazadas, adultos mayores y enfermos crónicos. Derivado de lo anterior, se estiman pérdidas anuales de 7.4 mil millones de dólares; y 5) A nivel mundial, la Organización Mundial de la Salud (OMS) calcula que las ETAs afectan a 600 millones de personas cada año.

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), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: *The Food Tech* (17 de enero de 2025). Inocuidad alimentaria: principales datos y pruebas para mejorar la seguridad alimentaria y confianza del consumidor. Recuperado de: <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/inocuidad-alimentaria-principales-datos-y-pruebas-para-mejorar-la-seguridad-alimentaria-y-confianza-del-consumidor/>

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: UNAM capacitará a la industria cárnica en la implementación de prácticas sostenibles e inocuidad alimentaria.



Industria cárnica. Créditos: UNAM-DGCS.

El 20 de enero de 2025, a través del Portal de la Dirección General de Comunicación Social (DGCS) de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) se dio a conocer que la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia (FMVZ) en coordinación con la Fundación de la Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal (ANETIF), realizarán un Diplomado para capacitar al sector cárnico TIF en la

implementación de prácticas sostenibles, bienestar animal e inocuidad alimentaria.

Se señala que el Diplomado "Ciencia para la Industria Cárnica" iniciará el 12 de marzo y concluirá en julio del año en curso, contará con siete módulos impartidos por expertos nacionales e internacionales. Además, se realizará una práctica que tendrá lugar en una universidad del extranjero, con una duración de 40 horas, divididas en 5 sesiones de trabajo.

Finalmente, se indica que el objetivo del diplomado es fortalecer la competitividad y eficiencia operativa de las empresas mediante la adopción de nuevas tecnologías, la optimización del manejo de residuos y la reducción del impacto ambiental, mientras se garantizan estándares éticos, la calidad y la seguridad de los alimentos.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de certificación y supervisión de Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), con la finalidad de garantizar la salud del consumidor nacional, e internacional y en beneficio de la estabilidad y crecimiento de la industria pecuaria nacional.

Referencias:

Dirección General de Comunicación Social (DGCS) (20 de enero de 2025). La UNAM capacitará a la industria cárnica en procesos innovadores. Recuperado de: https://www.dgcs.unam.mx/boletin/bdboletin/2025_038.html

Vértigo político (20 de enero de 2025). La UNAM capacitará a la industria cárnica. Recuperado de: <https://www.vertigopolitico.com/finanzas/notas/unam-capacitara-a-la-industria-carnica>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de enero de 2025). Directorio de Establecimientos TIF. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/directorio-de-establecimientos-tif-del-25-de-marzo-de-2022?state=published>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: En el marco del Foro Económico Mundial, se impulsa primera iniciativa por la Alimentación en materia de producción agrícola sostenible.



Cultivos de arroz. Créditos: Istockphoto.

El 21 de enero de 2025, a través del Portal del *Foro Económico Mundial (FEM)* se dio a conocer la primera iniciativa por la Alimentación que impulsa la producción agrícola sostenible y de bajas emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (GEI), en cultivos de arroz.

Como antecedente se menciona que, la producción de arroz contribuye con el 1.5% de las GEI debido al mal uso de fertilizantes y a las bacterias emisoras de metano presentes en los cultivos inundados, siendo Tailandia uno de los principales países exportadores de arroz a nivel mundial.

Derivado de lo anterior, la FMC propone la adopción de prácticas sostenibles que ofrecen beneficios ambientales, como por ejemplo: 1) Técnica de humectación y secado alternativos (AWD), la cual implica una gestión cuidadosa de los niveles de agua en los campos de arroz, lo que puede reducir las emisiones de hasta en un 70% en algunos estudios piloto; y 2) Siembra directa, que consiste en plantar semillas de arroz en suelo seco en lugar de campos preinundados, reduciendo la generación de metano, y a su vez, aminorando la huella de carbono en los cultivos de arroz (hasta en un 40% en estudios piloto).

El comunicado destaca que entre los beneficios obtenidos por la aplicación de las técnicas referidas se encuentran: el Sistema de Intensificación del Arroz (SRI) aumenta los rendimientos entre un 20 y un 100%, se reduce a la mitad las emisiones de GEI y el consumo de agua y se reduce un 90% el uso de insumos de semillas en comparación con los métodos tradicionales.

Finalmente, se menciona que Tailandia anunció recientemente su apoyo a la iniciativa de la Coalición en la Reunión Anual 2025 del Foro Económico Mundial (FEM), centrándose en aumentar el suministro de arroz orgánico.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA, tiene a su cargo el Sistema Nacional de Control de Productos Orgánicos que garantizan la integridad de los mismos al cumplir con los requisitos establecidos por la Ley de Productos Orgánicos (LPO).

Referencias: *Foro Económico Mundial (FEM)* (21 de enero de 2025). ASEAN leadership to bend the curve on climate by strengthening food systems. Recuperado de: <https://www.weforum.org/stories/2025/01/asean-strengthening-food-systems/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (14 de agosto de 2023). Productos orgánicos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/productos-organicos#:~:text=Estos%20productos%20ostentan%20el%20Distintivo,los%20productos%20org%C3%A1nicos%20de%20M%C3%A9xico.>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Científicos publican investigación sobre estrategias de lavado para eliminar residuos de plaguicidas en frutas.



El 18 de enero de 2025, investigadores de la Universidad de Massachusetts publicaron un estudio que evaluó diversas estrategias de lavado para minimizar residuos del fungicida tiabendazol en frutas, utilizando almidón de maíz, bicarbonato de sodio y productos comerciales.

El estudio evaluó la eficacia de cuatro ingredientes domésticos (almidón de maíz, harina para todo uso, harina de arroz y bicarbonato de sodio) y cuatro productos comerciales para eliminar un pesticida modelo

(tiabendazol, con y sin surfactante) en frutas como manzanas, uvas, limones y fresas. Para la cuantificación de la eliminación de residuos en superficies y validación de los resultados, se realizaron análisis mediante espectroscopia Raman mejorada en superficie (SERS) y cromatografía líquida-espectrometría de masas (LC-MS/MS).

Dentro de los principales hallazgos se destacan: 1) La estrategia casera más efectiva consistió en un remojo secuencial con almidón de maíz (2%) seguido de bicarbonato de sodio (5%), reduciendo hasta el 94% del tiabendazol; 2) Entre los agentes de lavado comerciales, el remojo en el producto 4 al 2% demostró la mayor eficiencia, eliminando el 95% del plaguicida; 3) Ambos métodos fueron probados en manzanas, uvas, limones y fresas, mostrando alta efectividad.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Du *et al.* (18 de enero de 2025). Efficacy of Household and Commercial Washing Agents in Removing the Pesticide Thiabendazole Residues from Fruits. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/foods14020318>

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



Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del acequinocyl, en fresa.



Cultivo de fresa. Imagen de uso libre.

El 21 de enero de 2025, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una evaluación de la factibilidad de modificación de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) del ingrediente activo acequinocyl en el cultivo de fresa, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) No. 396/2005.

Se menciona que la empresa Agro-Kanesho Kabushiki Kaisha presentó una solicitud al Estado Miembro Evaluador (EMS; Grecia), para la modificación de los LMRs existentes del acequinocyl en fresa. Por lo anterior, la EFSA llevó a cabo una evaluación de la solicitud y su informe correspondiente, con la finalidad de obtener propuestas de LMRs del ingrediente activo referido. El análisis en cuestión derivó en las siguientes conclusiones:

- 1) EFSA concluyó que el uso de acequinocyl en fresas es adecuado, proponiendo definiciones de residuos basándose en la toxicidad de los metabolitos.
- 2) La exposición crónica del consumidor al acequinocyl es baja, y la evaluación de riesgos concluyó que el uso propuesto es seguro, sin superar los límites toxicológicos.
- 3) La EFSA recomendó un LMR de 0.3 mg/kg de acequinocyl para fresas, lo que se considera seguro para la salud del consumidor.

Cabe señalar que en México, el acequinocyl forma parte del Catálogo de plaguicidas aprobados por COFEPRIS para su uso en cultivos agrícolas. Adicionalmente, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (21 de enero de 2025). Modification of the existing maximum residue level for acequinocyl in strawberries. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2025.9207>

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>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. Recuperado de: <https://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>