



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

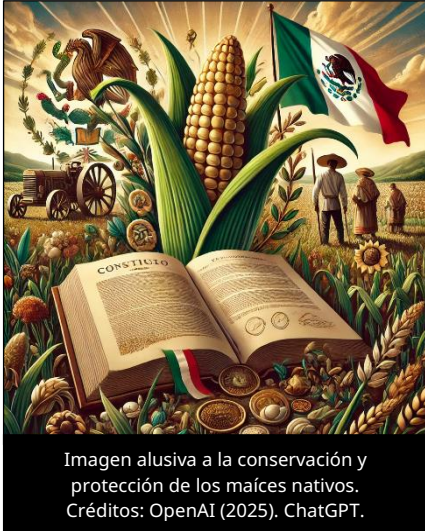
México: Cámara de Diputados recibe iniciativa de reforma constitucional en materia de conservación y protección de los maíces nativos.	2
México: El servicio de Salud de Oaxaca (SSO) imparte curso de Buenas Prácticas de Higiene en el manejo de alimentos.....	3
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.	4
EUA: Estudio asocia Sistema de Respuesta al Estrés de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 con su internalización en lechuga romana.....	5
EUA: CDFA emite orden de cuarentena y retiro del mercado de leche cruda de vaca producida por Schoch Family Farmstead, Inc., ante la detección de <i>Campylobacter jejuni</i>	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Cámara de Diputados recibe iniciativa de reforma constitucional en materia de conservación y protección de los maíces nativos.



El 23 de enero de 2025, la H. Cámara de Diputados, a través de su cuenta oficial en "X", informó que el Ejecutivo Federal presentó ante la Cámara de Diputados una iniciativa para reformar los artículos 4° y 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, con el objetivo de garantizar la conservación y protección de los maíces nativos como patrimonio biocultural y estratégico del país.

En la misma fecha, la Gaceta Parlamentaria publicó el documento titulado: *"Iniciativa del Ejecutivo Federal con Proyecto de Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de los artículos 4°. y 27 de la*

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en materia de conservación y protección de los maíces nativos".

La iniciativa busca declarar el maíz nativo como un elemento de identidad nacional y establecer la obligación del Estado de promover su cultivo libre de transgénicos, mediante políticas que fortalezcan su manejo agroecológico, fomenten la biodiversidad genética y garanticen la soberanía alimentaria. Asimismo, se pretende proteger los derechos de los agricultores que cultivan estas variedades.

Entre las principales modificaciones propuestas destacan: 1) En el artículo 4° se agregará el reconocimiento del maíz como un símbolo de identidad nacional, priorizando prácticas agroecológicas para su cultivo; 2) En el artículo 27 se reforzará la regulación sobre el uso de semillas y cultivos transgénicos, promoviendo condiciones para el desarrollo rural sostenible y el bienestar de las comunidades campesinas.

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: H. Cámara de Diputados. Cuenta Oficial de "X" (23 de enero de 2025). Iniciativa de reforma constitucional en materia de conservación y protección de los maíces nativos. Recuperado de: https://x.com/Mx_Diputados/status/1882605683570565286?t=DgQRhtlcmHXrtUOJSrr9NQ&s=09&mx=2

Cámara de Diputados. Gaceta Parlamentaria. (11 de enero de 2025). Iniciativa del Ejecutivo federal Con Proyecto de Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de los artículos 4°. y 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en materia de conservación y protección de los maíces nativos. Recuperado de: <https://gaceta.diputados.gob.mx/PDF/66/2025/ene/20250123-I.pdf>

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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: El servicio de Salud de Oaxaca (SSO) imparte curso de Buenas Prácticas de Higiene en el manejo de alimentos.



Curso de BPH en el manejo de alimentos.
Créditos: SSO.

El 22 de enero de 2025, a través del Portal de la Coordinación de Comunicación Social del estado de Oaxaca, se informó que los Servicios de Salud de Oaxaca (SSO), mediante la Jurisdicción Sanitaria 1 Valles Centrales, impartió un curso sobre Buenas Prácticas de Higiene en Materia de Inocuidad, con el objetivo de prevenir la contaminación por bacterias, virus y patógenos responsables de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

El comunicado refiere que esta capacitación, dirigida a propietarios y responsables de establecimientos de alimentos y bebidas, se basa en la norma NOM-251-SSA1-2009, que establece lineamientos para asegurar la higiene y seguridad de los productos durante su elaboración.

Se señala que, la jefa jurisdiccional destacó el compromiso del encargado de despacho de SSO, de garantizar que los consumidores no estén expuestos a riesgos de salud al consumir alimentos en los establecimientos. Asimismo, durante el curso se abordaron temas como: los peligros de los alimentos, tipos de contaminación, enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y medidas para prevenir la contaminación.

Finalmente, este curso es obligatorio para establecimientos que manejan alimentos o bebidas, como restaurantes, cafeterías, taquerías, y cooperativas escolares. Se menciona que en 2024, más de 1,900 constancias fueron entregadas, evidenciando el compromiso con la seguridad alimentaria en Oaxaca.

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: Coordinación de Comunicación Social del Estado de Oaxaca (22 de enero de 2025). Imparte SSO curso de Buenas Prácticas de Higiene en el manejo de alimentos. Recuperado de: <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/imparte-ssocurso-de-buenas-practicas-de-higiene-en-el-manejo-de-alimentos/>

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 23 de enero 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:

- **Domingo Alcántara Pérez**, por detección de **propamocarb**, **permetrina** y **cipermetrina** en **rábano**, originario de **San Salvador Huixcolotla, Puebla** (fecha de publicación: 23/01/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en el cultivo que se señala: propamocarb, permetrina y cipermetrina, en rábano.

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 31 de diciembre de 2024.

Durante 2025, se han registrado 9 notificaciones sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

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.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (23 de enero 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>



EUA: Estudio asocia Sistema de Respuesta al Estrés de *Escherichia coli* O157:H7 con su internalización en lechuga romana.

Tiempo de muestreo	Frecuencia de internalización (frecuencia de ser detectada en los experimentos por triplicado) por deformación									
	86-24		93-111		505B		C7927		MF1847	
	S	H	S	H	S	H	S	H	S	H
D20	2/3	1/3	2/3	0/3	0/3	0/3	1/3	3/3	1/3	1/3
D30	1/3	2/3	1/3	0/3	0/3	0/3	0/3	2/3	2/3	2/3
D40	1/3	0/3	1/3	0/3	0/3	0/3	1/3	0/3	1/3	1/3

Frecuencia de internalización de cepas de *E. coli* O157:H7 en un sistema de suelo frente a un sistema hidropónico. Créditos: Chenggeer, F. *et al.*

El 22 de enero de 2025, investigadores de EUA, específicamente de la Universidad de Missouri y la Universidad de Lincoln, publicaron un estudio que asocia el Sistema de Respuesta al Estrés PhoQ/PhoP con la internalización de *Escherichia coli* O157:H7 en lechuga romana, cultivada en suelo y en sistemas hidropónicos.

Como antecedente se destaca que, las enfermedades transmitidas por los alimentos vinculadas a la presencia de *E. coli* O157:H7 en la

lechuga romana son un problema grave y persistente de seguridad alimentaria. Por lo anterior, este estudio investigó la capacidad y los rasgos genéticos asociados de cinco cepas de *E. coli* O157 que contribuyen a la internalización patógena.

Para la realización del estudio se estudió el jugo de hojas desinfectadas de lechuga y se utilizaron enfoques bioinformáticos, basados en comparaciones del genoma completo, derivando en los siguientes hallazgos:

1. El cultivo en suelo es más susceptible a la internalización de *E. coli* O157 (comparado con los sistemas hidropónicos);
2. Se detectaron 4 cepas internalizantes (86-24, 93-111, C7927 y MF1847), las cuales compartieron el gen ORF-4296 y un PhoQ/PhoP idéntico (sistema de regulación génica que se encuentra en bacterias y permite su adaptación en condiciones hostiles, tales como baja concentración de magnesio (Mg^{2+}), acidificación o estrés oxidativo);
3. La cepa 505B resultó no internalizante y no se encontró presencia del gen ORF-4296. Adicionalmente, esta cepa presentó diferencias estructurales en la región C-terminal de la proteína PhoQ (35 aminoácidos más larga), lo que podría estar relacionado con su incapacidad para internalizarse en la lechuga; y
4. Se deduce que el gen ORF-4296 y el Sistema PhoQ/PhoP podrían desempeñar un papel clave en la capacidad de *E. coli* O157 para persistir e internalizarse en la lechuga.

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, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Chenggeer, F. *et al.* (22 de enero de 2025). Association of the PhoQ/PhoP Stress Response System with the Internalization of *Escherichia coli* O157:H7 in Romaine Lettuce. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2076-2607/13/2/232>

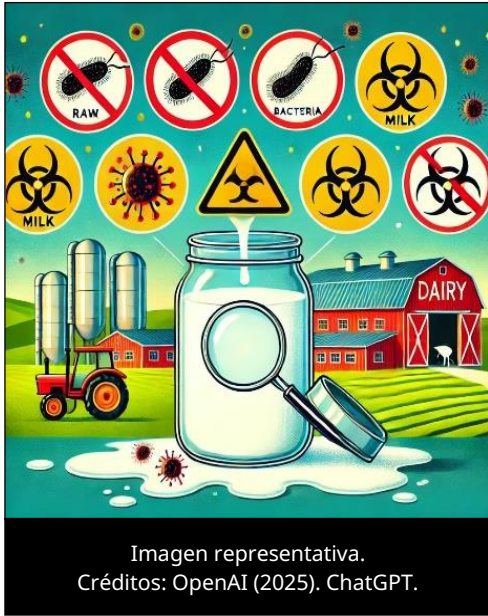
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: CDFA emite orden de cuarentena y retiro del mercado de leche cruda de vaca producida por Schoch Family Farmstead, Inc., ante la detección de *Campylobacter jejuni*.



El 22 de enero de 2025, el Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA) emitió una orden de cuarentena y retiro del mercado (a nivel estatal) de la leche cruda de vaca producida por Schoch Family Farmstead, Inc., (del condado de Monterey, California), por la detección de la bacteria *Campylobacter jejuni*.

Se destaca que, la orden de retiro y cuarentena fue emitida después de que la CDFA confirmara la presencia de la bacteria *Campylobacter jejuni* en una muestra de leche cruda proveniente de la granja de Schoch Family Farmstead, Inc.

El producto potencialmente afectado tiene las siguientes características: Leche cruda de grado A "Schoch Family Farmstead" envasada en jarras de vidrio de ½ galón (64 oz= 1.77 Lts), con código de fecha de caducidad 01/24. Por tanto, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos. Además, el CDFA notificó a los minoristas para retirar el producto afectado de los estantes.

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

Referencias:

Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA) (22 de enero de 2025). CDFA ANNOUNCES RECALL OF RAW MILK PRODUCED AT SCHOCH FAMILY FARMSTEAD OF MONTEREY COUNTY — DATE CODE 01/24. Recuperado de: <https://pressreleases.cdfa.ca.gov/Home/PressRelease/63846398>.

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>