



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

31 de enero de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: La Secretaría de Economía promueve la adopción de normas que definan los niveles máximos de contaminantes y residuos en alimentos.	2
México: IPN alerta sobre los peligros de las micotoxinas y su impacto en la seguridad alimentaria.....	3
EUA: Estrategias efectivas para minimizar riesgos de contaminación cruzada en plantas procesadoras de alimentos.....	4
Unión Europea: Peligros microbiológicos en las operaciones de manipulación y procesamiento poscosecha de frutas, verduras y hierbas frescas y congeladas.	5
Unión Europea: El uso de fungicidas azólicos en la agricultura aumenta el riesgo de resistencia en <i>Aspergillus</i> sp.....	6



México: La Secretaría de Economía promueve la adopción de normas que definan los niveles máximos de contaminantes y residuos en alimentos.



Créditos: Alfa Editores.

El 30 de enero de 2025, a través del portal de Alfa editores, se dio a conocer que la Secretaría de Economía de México participó en la 47ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC47), donde promovió la adopción de normas que definan los niveles máximos de contaminantes y residuos en alimentos.

El comunicado señala que el foro reunió a más de 180 países y que su objetivo principal fue establecer normas alimentarias que protejan la salud de los consumidores

y fomenten prácticas comerciales justas en un contexto global cada vez más complejo.

La delegación mexicana impulsó la incorporación de elementos clave en la normativa sobre alimentos destinados a lactantes y niños de hasta tres años, en consonancia con las directrices del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). Así mismo, fomentó la protección de la denominación de origen de la vainilla, su vinculación con el grupo de trabajo sobre azafrán, y reafirmó su compromiso con la equidad y seguridad alimentaria, destacándose como un actor clave en América Latina y el Caribe.

En la plenaria, México respaldó la continuidad de las reuniones privadas del Comité Ejecutivo del Codex, en cumplimiento con las normas de la FAO, y participó activamente en la adopción del Plan Estratégico 2026-2031, que promueve la higiene alimentaria en mercados tradicionales y establece valores nutricionales para alimentos destinados a niños menores de tres años.

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:

Alfa editores (30 de enero de 2025). Contaminantes y residuos, temas de México en reunión del Codex Alimentarius. Recuperado de: <https://www.alfa-editores.com.mx/contaminantes-y-residuos-temas-de-mexico-en-reunion-del-codex-alimentarius/>

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>



México: IPN alerta sobre los peligros de las micotoxinas y su impacto en la seguridad alimentaria.



Micotoxinas. Créditos: IPN.

El 28 de enero de 2025, a través del portal Quadratín México, investigadores del Instituto Politécnico Nacional (IPN) alertaron sobre los peligros de las micotoxinas, destacando que estas sustancias constituyen un grave riesgo para la seguridad alimentaria.

Como antecedente, se menciona que las micotoxinas son sustancias tóxicas producidas por hongos durante la descomposición de alimentos. Estas toxinas pueden ingresar al organismo por contacto, inhalación o, principalmente, por la ingesta de alimentos contaminados, afectando varios órganos como el sistema nervioso, hígado, pulmones, y en algunos casos, aumentando el riesgo de cáncer, según la Agencia Internacional para la Investigación sobre el Cáncer (AIIC).

Así mismo, se señala que la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha identificado alrededor de 400 tipos de micotoxinas, algunas de las cuales son clasificadas como cancerígenas. Por lo tanto, una vez que las micotoxinas están presentes en la cadena de producción, distribución o consumo, es imposible eliminarlas debido a su resistencia a diversos procesos como molienda, congelación, pasteurización y cocción. Entre las más comunes se encuentran aflatoxinas, ocratoxina A, patulina, fumonisinas, zearalenona, nivalenol y desoxinivalenol, todas ellas clasificadas como peligrosas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Para enfrentar este problema, la OMS y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) han establecido el Código Alimentario, que incluye recomendaciones sobre el muestreo y análisis de materias primas, así como los límites máximos permisibles de micotoxinas en productos destinados al consumo humano y animal. Con el objetivo de proteger la salud pública y facilitar el comercio internacional de productos alimenticios.

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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencia:

Quadratín México (28 de enero de 2025). Alerta especialista del IPN por consumo de alimentos con micotoxinas. Recuperado de: <https://mexico.quadratin.com.mx/alerta-especialista-del-ipn-por-consumo-de-alimentos-con-micotoxinas/>

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: Estrategias efectivas para minimizar riesgos de contaminación cruzada en plantas procesadoras de alimentos.



Contaminación cruzada en plantas procesadoras de alimento. Créditos: The Food Tech.

El 30 de enero de 2025, a través del Portal *The Food Tech* se dio a conocer las estrategias efectivas para minimizar los riesgos de contaminación cruzada en plantas procesadoras de alimentos en Estados Unidos (EUA).

El comunicado, indica que diversos estudios han señalado que más del 30% de las enfermedades transmitidas por alimentos están asociadas a la contaminación cruzada, lo que subraya la necesidad de implementar estrategias efectivas para minimizar estos riesgos.

Por lo anterior, se resalta que entre las principales fuentes de contaminación cruzada se encuentran la contaminación física, biológica y química, siendo los patógenos como *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* los más preocupantes. Para reducir estos riesgos, se proponen diversas estrategias como: el diseño higiénico de las instalaciones y equipos, la separación de áreas de alimentos crudos y procesados, y la implementación de sistemas avanzados de monitoreo y limpieza. Además, el control de flujo de personas y materiales, junto con protocolos estrictos de higiene, es crucial para evitar la propagación de contaminantes.

Adicionalmente, la capacitación continua del personal y la adopción de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y certificaciones internacionales como ISO 22000, son fundamentales para garantizar el cumplimiento de normativas y mejorar la seguridad alimentaria. Al priorizar la prevención de estos riesgos, las empresas no solo cumplen con las normativas, sino que también optimizan sus procesos, asegurando la salud del consumidor y la sostenibilidad misma.

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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

The Food Tech (30 de enero de 2025). Estrategias efectivas para minimizar riesgos de contaminación cruzada en plantas procesadoras de alimentos. Recuperado de: https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/estrategias-efectivas-para-minimizar-riesgos-de-contaminacion-cruzada-en-plantas-procesadoras-de-alimentos/#secciones_

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: Peligros microbiológicos en las operaciones de manipulación y procesamiento postcosecha de frutas, verduras y hierbas frescas y congeladas.



Imagen de uso libre.

El 30 de enero de 2025, a través del portal de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), se publicó que por medio de una licitación impulsada por el Panel de la Comisión Técnica de Factores de Peligro Biológicos (BIOHAZ), se analizaron los peligros microbiológicos asociados al uso de agua en las operaciones de manipulación y procesamiento postcosecha de frutas, verduras y hierbas frescas y congeladas (FVH).

Dentro del análisis, se estudiaron datos de 61 escenarios en tres sectores (productos frescos, recién cortados y congelados) y se evaluó el impacto de la falta de tratamiento del agua en 17 de estos escenarios. En 44 casos se analizaron los retos de mantener la calidad microbiológica con desinfectantes como el cloro, ácido peroxiacético y peróxido de hidrógeno.

Los resultados del análisis revelaron que la falta de desinfección permitía la presencia de bacterias patógenas como *Listeria sp.*, *Salmonella sp.*, y *Escherichia coli* en diversos productos. Además, se identificaron problemas con los sistemas de monitoreo, que ocasionaban concentraciones de desinfectante demasiado altas o bajas.

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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (30 de enero de 2025). Microbiological hazards associated with the use of water in the post-harvest handling and processing operations of fresh and frozen fruits, vegetables and herbs (ffFVHs). Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/es/supporting/pub/en-8924>

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: El uso de fungicidas azólicos en la agricultura aumenta el riesgo de resistencia en *Aspergillus* sp.



Resistencia de *Aspergillus* sp., a los fungicidas Azólicos. Crédito: EFSA.

El 30 de enero de 2025, a través del portal de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), se publicó que el uso generalizado de fungicidas azólicos (azoles), en la agricultura, tanto en prácticas agrícolas y hortícolas, puede aumentar el riesgo de que los hongos *Aspergillus* sp. desarrollen resistencia a estos tratamientos.

Por lo tanto, varias agencias de salud y medio ambiente de la UE subrayan que el empleo masivo de estos fungicidas fuera del ámbito médico contribuyen a la resistencia del hongo, lo que pone en peligro la eficacia de los tratamientos antifúngicos.

El comunicado, también muestra que los fungicidas azólicos se usan en diversas áreas, como plaguicidas en la agricultura, productos veterinarios, biocidas para la madera y productos industriales. Estos usos contribuyen a la resistencia de *Aspergillus* sp., que se encuentra en residuos agrícolas, madera tratada y otros entornos, lo que aumenta el riesgo de infecciones. Se destaca que la estrategia de "Una sola salud" es crucial para abordar este desafío, ya que involucra la colaboración entre expertos de diferentes sectores, como medicina, agricultura y medio ambiente.

Finalmente, para combatir la resistencia a los azoles, el comunicado recomienda adoptar medidas como: la mejora de los requisitos en la aprobación de fungicidas, apoyar el desarrollo de nuevos tratamientos antifúngicos, y promover buenas prácticas agrícolas y la correcta gestión de residuos. Además, se sugiere una mayor recopilación de datos y la realización de investigaciones para abordar las incertidumbres existentes. Así mismo, la colaboración interdisciplinaria es clave para proteger la salud pública, la sanidad animal y el medio ambiente ante esta creciente amenaza.

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: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (30 de enero de 2025). Una sola salud: las agencias de la UE se unen para hacer frente a la resistencia a los fungicidas azólicos de los hongos *Aspergillus*. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/es/news/one-health-eu-agencies-unite-tackle-azole-fungicide-resistance-aspergillus-fungi>

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>