



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

4 de febrero de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Anuncia la exportación de 110 mil toneladas de aguacate para el Super Bowl LIX, con garantía de sanidad, inocuidad y calidad.	2
México: Impacto en sector agroalimentario por el acuerdo con EUA, para evitar implementación de aranceles.	3
EUA: FDA retira del mercado leche de vaca producida por Green Valley Dairies, ante la detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	4
Canadá: Retiro de queso por su posible contaminación con <i>Escherichia coli</i>	5
China: Estudio evalúa eficacia de bacterias lácticas para biocontrol de <i>Penicillium expansum</i> en uva.	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Anuncia la exportación de 110 mil toneladas de aguacate para el Super Bowl LIX, con garantía de sanidad, inocuidad y calidad.

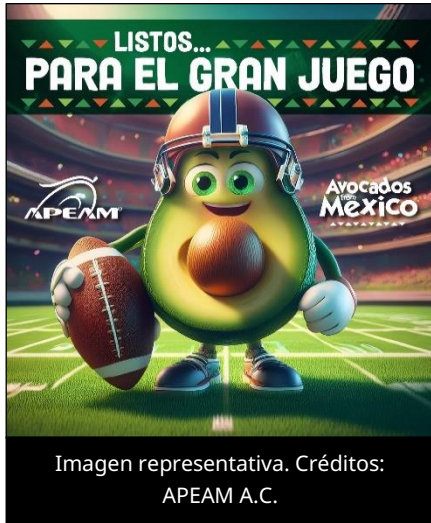


Imagen representativa. Créditos:
APEAM A.C.

El 4 de febrero de 2025, a través del portal *La Jornada*, con información de la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México A.C. (APEAM), se dio a conocer que más de 110 mil toneladas de aguacate mexicano, principalmente de Michoacán, serán enviadas a Nueva Orleans para el Super Bowl LIX.

El comunicado señala que casi el 90% del aguacate consumido durante el evento proviene de México, complementado por exportaciones a más de 34 países. Michoacán, con 66 municipios productores y 176,179 hectáreas dedicadas al cultivo, ha mantenido un historial impecable desde 1997, sin observaciones por

residuos tóxicos o problemas fitosanitarios. Jalisco también se suma al esfuerzo con el envío de 17 mil toneladas.

Además, se resalta que el proceso de exportación comienza entre diciembre y enero, siguiendo estrictos protocolos de fitosanidad y calidad establecidos por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA). Este esfuerzo es respaldado por las juntas locales de Sanidad Vegetal y el Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Michoacán. Todo este proceso se lleva a cabo bajo las más estrictas medidas de fitosanidad, inocuidad y calidad, logrando consolidar el aguacate mexicano como líder en el mercado estadounidense, asegurando su comercialización sin contratiempos.

Finalmente, se señala que el impacto económico del aguacate es considerable, ya que representa el 32.7% del PIB agropecuario y el 39.3% del PIB agrícola de México, con un valor de venta superior a 341 millones de dólares en julio de 2024.

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).

Referencia: *La Jornada* (4 de febrero de 2025). Envían más de 110 mil toneladas de aguacate para el Supertazón. Recuperado de: <https://www.jornada.com.mx/noticia/2025/02/04/deportes/envian-mas-de-110-mil-toneladas-de-aguacate-para-el-supertazon-3768>

Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México (APEAM) (20 de enero de 2025). La APEAM anuncia exportación de 110 mil toneladas de aguacate mexicano para el Super Bowl LIX. Recuperado de: <https://apeamac.com/la-apeam-anuncia-exportacion-de-110-mil-toneladas-de-aguacate-mexicano-para-el-super-bowl-lix/>

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: Impacto en sector agroalimentario por el acuerdo con EUA, para evitar implementación de aranceles.



Créditos: Consejo Nacional Agropecuario (CNA)

El 3 de febrero de 2025, el Consejo Nacional Agropecuario (CNA) dio a conocer el impacto en el sector agroalimentario nacional, derivado del acuerdo entre el Gobierno de México y Estados Unidos de América (EUA), para evitar la implementación de aranceles del 25% sobre importaciones agrícolas mexicanas.

Como antecedente se menciona que, el 2 de febrero el CNA comunicó que los aranceles mencionados afectarían más de 475,000 millones de dólares en exportaciones mexicanas a EUA, es decir, el 80% de las exportaciones de México al mundo. En este sentido, se precisó que más del 50% del consumo estadounidense de aguacate, tomate, chile y *berries* provienen de México, y, adicionalmente, se destacó que México exporta más de 1,500 millones de dólares en carne de res y cerdo a EUA.

Derivado de lo anterior, el Gobierno de México acordó con el Gobierno de EUA que no se implementarán los aranceles referidos, resultando en beneficios para las cadenas de suministro de ambos países, así como en el desarrollo sustentable y equitativo en el sector agroalimentario mexicano.

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).

Referencias: *Consejo Nacional Agropecuario (CNA)* (3 de febrero de 2025). El Consejo Nacional Agropecuario celebra el éxito del diálogo entre México y Estados Unidos para evitar la imposición de Aranceles. Recuperado de: <https://cna.org.mx/el-consejo-nacional-agropecuario-celebra-el-exito-del-dialogo-entre-mexico-y-estados-unidos-para-evitar-la-imposicion-de-aranceles/>

Consejo Nacional Agropecuario (CNA) (2 de febrero de 2025). Unidad y respaldo al gobierno de México ante aranceles que afectan la prosperidad de Norteamérica. Recuperado de: <https://cna.org.mx/unidad-y-respaldo-al-gobierno-de-mexico-ante-aranceles-que-afectan-la-prosperidad-de-norteamerica/>

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: FDA retira del mercado leche de vaca producida por Green Valley Dairies, ante la detección de *Listeria monocytogenes*.



Leche de vaca retirada del mercado por la FDA. Créditos: Los Ángeles Times.

El 1 de febrero de 2025, a través del portal *La Republica* se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos, está retirando del mercado leche de vaca producida por Green Valley Dairies, por la detección de la bacteria *Listeria monocytogenes*.

Se destaca que, la FDA ordenó el retiro inmediato de 20 mil unidades de leche de vaca de la marca Green Valley Dairies distribuidas en los estados de California y Arizona, después de confirmarse la presencia de la bacteria referida.

El producto potencialmente afectado tiene las siguientes características: Leche de vaca "Green Valley Dairies", con fecha de caducidad entre el 10 y 20 de febrero de 2025. Por tanto, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos. Asimismo, se refiere que los establecimientos en California y Arizona ya han iniciado el proceso de retiro de las unidades afectadas.

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:

La República (1 de febrero de 2025). Ordenan retirar 20 mil unidades de leche en Estados Unidos por alerta de la FDA por riesgo de contaminación. Recuperado de: <https://larepublica.pe/estados-unidos/2025/02/01/ordenan-retirar-20-mil-unidades-de-leche-en-estados-unidos-por-alerta-de-la-fda-por-riesgo-de-contaminacion-lrtmusv-11989>

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

Canadá: Retiro de queso por su posible contaminación con *Escherichia coli*.



Producto retirado. Créditos: CFIA.

El 31 de enero de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) dio a conocer que se está retirando del mercado queso de la marca Jean Perrin, por su posible contaminación con *Escherichia coli*.

El comunicado señala que los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: 1) Morbier AOP de la marca "Jean Perrin", con Código UPC 202412000653, con Códigos de lote: 36110, 31304, y 33206; con fechas de caducidad 24/02/2025, 27/01/2025 y 26/01/2025; y 2) Morbier "Jean Perrin", de tamaño variable, con Código UPC que comienza con 0202498 vendido hasta el 29 de enero de 2025. Estos fueron distribuidos en la provincia de Columbia Británica.

Cabe señalar que en el país 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:

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (31 de enero de 2025). Jean Perrin brand Morbier (cheese) recalled due to pathogenic *E.coli*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/jean-perrin-brand-morbier-cheese-recalled-due-pathogenic-ecoli>

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

China: Estudio evalúa eficacia de bacterias lácticas para biocontrol de *Penicillium expansum* en uva.

Colar	Diámetro de la zona bacteriostática (mm)		
	SQ63	LR5-2	
G+	<i>Listeria monocytogenes</i>	21,12 ± 0,33	22,34 ± 0,04
	<i>Staphylococcus aureus</i>	21,5 ± 0,31	22,37 ± 0,23
	<i>Micrococcus luteus</i>	26,06 ± 0,45	25,97 ± 0,27
G-	<i>Salmonella typhimurium</i>	17,06 ± 0,26	16,98 ± 0,1
	<i>Escherichia coli</i>	15,65 ± 0,37	15,19 ± 0,35
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	15,46 ± 0,13	16,1 ± 0,38

Actividad antibacteriana de LR5-2 y SQ63 contra bacterias Gram-positivas y Gram-negativas.
Créditos: Hou, Y. *et al.*

El 4 de febrero de 2025, investigadores de la Universidad de Zhengzhou (ZZU - de Henan, China), publicaron una investigación que evalúa la eficacia de las bacterias del ácido láctico (BAL) *Lactiplantibacillus plantarum* (LR5-2) y *Lacticaseibacillus rhamnosus* (SQ63), para el biocontrol de *Penicillium expansum* en uvas frescas.

Como antecedente se menciona que, las uvas (*Vitis vinifera* L.) son altamente susceptibles a la infección poscosecha por *Penicillium* spp. Por lo anterior, actualmente se utiliza como fungicida el

dióxido de azufre (SO₂) para prevenir la contaminación referida, el cual puede representar riesgos para la salud de los seres humanos al ser fitotóxico.

Para la realización del estudio, se secuenciaron las regiones del gen ADNr 16S de las cepas *L. plantarum* (LR5-2) y *L. rhamnosus*. (SQ63) y se compararon con los aislados conocidos en la base de datos NCBI BLAST, obteniendo los siguientes hallazgos:

1. Las BAL *L. plantarum* (LR5-2) y *L. rhamnosus*. (SQ63) muestran un potencial antifúngico por la producción de varios metabolitos, incluidas bacteriocinas, ácidos orgánicos (p. ej. ácido láctico, ácido acético y ácido propiónico), etanol, diacetilo y peróxido de hidrógeno), beneficiando al sector alimentario al inhibir eficazmente la contaminación por hongos en los alimentos.
2. Este estudio destaca los efectos antagónicos significativos de *L. plantarum* (LR5-2) y *L. rhamnosus*. (SQ63) contra bacterias patógenas comunes responsables de la intoxicación transmitida por alimentos, incluidas *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella typhimurium* y *Staphylococcus aureus*, así como contra hongos como *Aspergillus* spp., *Penicillium* spp., *Colletotrichum gloeosporioides* y *Botryodiplodia theobromae*.
3. Estos hallazgos ponen de manifiesto el potencial de las cepas de BAL como conservantes biológicos para la conservación de la uva, proporcionando una alternativa a la fumigación con SO₂.

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: Hou, Y. *et al.* (4 de febrero de 2025). Antibacterial Activity, Probiotic Potential, and Biocontrol Efficacy of Two Lactic Acid Bacteria Against *Penicillium expansum* on Fresh Grapes. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/3/493>

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>