



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

7 de febrero de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Se presentó iniciativa para crear la Ley de Promoción y Protección Ambiental de la Industria Apícola y los Polinizadores en la CDMX..... 2

EUA y México: Gobierno de EUA celebra la decisión de México de permitir la importación del maíz genéticamente modificado..... 3

EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras del Área de Cosecha 3 de Luisiana... 4

India: Estudio sobre RAMs y prevalencia de patógenos transmitidos por los alimentos aislados de la carne de pollo..... 5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Se presentó iniciativa para crear la Ley de Promoción y Protección Ambiental de la Industria Apícola y los Polinizadores en la CDMX.



Abeja (*Apis mellifera*).
Créditos: National Geographic

El 6 de febrero de 2025, se dio a conocer que un diputado de la Ciudad de México (CDMX) presentó a la Comisión de Preservación del Medio Ambiente, Cambio Climático y Protección Ecológica, una iniciativa con proyecto de decreto por el que se crea la Ley de Promoción y Protección Ambiental de la Industria Apícola y los Polinizadores en la CDMX.

Como antecedente menciona que, las abejas (*Apis mellifera*) actúan como agentes polinizadores en 8 de cada 10 cultivos, aportando beneficios económicos, así como estabilidad y sustentabilidad a los ecosistemas; sin embargo, actualmente no existe una ley en materia de cuidado de las abejas, ni de la industria apícola.

Derivado de lo anterior, la ley en mención tiene el objeto de normar la tecnificación, modernización, formas de explotación y comercialización de las abejas y el sector apícola, para preservar el ecosistema y fomentar el desarrollo productivo y competitivo de la actividad, así como, establecer las ordenanzas en beneficio de las comunidades productoras de miel y garantizar la supervivencia de los hábitats apícolas.

En este sentido, la iniciativa subraya la importancia de considerar a las abejas como una especie de protección prioritaria en la CDMX, para la conservación de la biodiversidad y el correcto funcionamiento de los procesos de la industria agrícola y silvícola.

Cabe señalar que, en México a través del SENASICA se cuenta con el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Miel, el cual fomenta la prevención de riesgos en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros físicos y microbiológicos.

Referencias: *Grupo Parlamentario Morena Ciudad de México* (6 de febrero de 2025). PROPONE LEY PARA EL CUIDADO Y OPTIMIZACIÓN DE AGENTES POLINIZADORES, FUNDAMENTALMENTE LAS ABEJAS. Recuperado de: <https://gpmorenacdmx.org.mx/2025/02/06/propone-ley-para-el-cuidado-y-optimizacion-de-agentes-polinizadores-fundamentalmente-las-abejas/#>

La crónica de hoy (6 de febrero de 2025). Morena propone Ley para preservar y promover la apicultura en CDMX. Recuperado de: <https://www.cronica.com.mx/metropoli/2025/02/06/morena-propone-ley-para-preservar-y-promover-la-apicultura/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (21 de febrero de 2019). Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la producción de miel. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-miel-346270?state=published>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EUA y México: Gobierno de EUA celebra la decisión de México de permitir la importación del maíz genéticamente modificado.



El 6 de febrero de 2025, a través del portal *El Universal* se dio a conocer que el Gobierno de Estados Unidos de América expresó su satisfacción tras el acuerdo publicado por México el 5 de febrero de 2025, que deja sin efecto las restricciones impuestas al maíz genéticamente modificado.

Se señala que, la Oficina del Representante Comercial de Estados Unidos (USTR) destacó que este paso es un avance significativo en el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el

Tratado entre México, Estados Unidos y Canadá (T-MEC). No obstante, advirtió que se mantendrán atentos a la implementación del acuerdo para garantizar que México cumpla con todos los compromisos adquiridos, mediante la evaluación periódica de las exportaciones de maíz transgénico a México, conforme a los términos acordados en el marco del T-MEC.

De igual manera, el sector agrícola estadounidense, particularmente los productores de maíz, recibieron con optimismo la medida, ya que México es el principal destino de sus exportaciones de maíz amarillo transgénico, con ventas que superaron los 4,800 millones de dólares entre enero y octubre de 2024.

Finalmente, el Gobierno de México reafirmó su compromiso de trabajar de manera coordinada con las partes involucradas para garantizar el flujo comercial del grano, asegurando que se respeten las normas fitosanitarias y de calidad.

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: *El Universal* (6 de febrero de 2025). EU celebra acuerdo que revierte prohibición al maíz transgénico en México; revisará que se cumplan compromisos. Recuperado de: <https://www.eluniversal.com.mx/cartera/eu-celebra-acuerdo-que-revierte-prohibicion-al-maiz-transgenico-en-mexico-revisara-que-se-cumplan-compromisos/>

Infobae (6 de febrero de 2025). Gobierno de EEUU reconoce decisión de México de permitir importación de maíz transgénico. Recuperado de: <https://www.infobae.com/mexico/2025/02/07/gobierno-de-eeuu-reconoce-decision-de-mexico-de-permitir-importacion-de-maiz-transgenico/>

El Diario mx (7 de febrero de 2025). Vigilará EU que México cumpla maíz genético. Recuperado de: <https://diario.mx/estados-unidos/2025/feb/07/vigilara-eu-que-mexico-cumpla-maiz-genetico-1052928.html>

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



EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras del Área de Cosecha 3 de Luisiana.



Ostras. Imagen de uso libre.

El 7 de febrero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta por la detección de Norovirus en ostras producidas en el Área de Cosecha 3 del estado de Luisiana (EUA).

Como antecedente se menciona que, la alerta en comento derivó del retiro del Departamento de Salud de Luisiana (LDH) de todas las ostras (tanto las ostras de media concha, ostras sin cáscara, congeladas, empanizadas y procesadas después de la cosecha), recolectadas en el Área de Cosecha 3 de Luisiana y cosechadas entre el 10 de enero y el 4 de febrero de 2025.

Se precisa que los productos referidos se distribuyeron en EUA a restaurantes y establecimientos minoristas, localizados en los estados de Alabama, Florida, Luisiana, Maryland, Mississippi, Carolina del Norte y Texas, y que también es posible que se comercializaran en otros estados del país. Por lo anterior, la FDA recomienda a los restaurantes y minoristas de alimentos no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Adicionalmente, se menciona que la FDA continúa con la investigación del caso, y actualizará la Alerta a medida que cuente con información nueva.

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

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos y de Estados Unidos (FDA) (7 de febrero de 2025). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Oysters from Louisiana Harvest Area 3, Potentially Contaminated with Norovirus. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-oysters-5>

Departamento de Salud de Luisiana (LDH) (4 de febrero de 2025). LDH retira ostras y cierra el Área de Cosecha de Ostras 3. Recuperado de: <https://ldh.la.gov/news/oyster-recall>

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



India: Estudio sobre RAMs y prevalencia de patógenos transmitidos por los alimentos aislados de la carne de pollo.



Imagen representativa sobre RAMs y patógenos transmitidos por la carne de pollo.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 7 de febrero de 2025, investigadores de diversas instituciones de la India, Kenia y Reino Unido, publicaron un estudio que revela una alta prevalencia de patógenos transmitidos por los alimentos en la carne de pollo al por menor y entornos asociados, así como patrones alarmantes de resistencia a múltiples medicamentos, incluidos antibióticos como la ciprofloxacina y la tetraciclina.

Se destaca la prevalencia de patógenos como: *Staphylococcus aureus* (56%), *Escherichia coli* (50%), *Clostridium perfringens* (35%), *Klebsiella pneumoniae* (21%), y *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. (18%).

Se señala que el uso generalizado de antimicrobianos en la avicultura, las malas prácticas de higiene, las deficiencias en la infraestructura de la cadena de frío y la falta de implementación de normas de seguridad alimentaria en mercados informales, son factores clave en la abundancia de patógenos resistentes a antimicrobianos (RAM), entre los que se destacan: 1) *Salmonella* spp. mostró resistencia generalizada a fluoroquinolonas y β -lactámicos; 2) *E. coli* presentó resistencia a ampicilina y colistina; 3) *Campylobacter* spp. exhibió altos niveles de resistencia a antibióticos como la nalidixina y la ciprofloxacina; 4) *S. aureus* mostró resistencia notable a β -lactámicos; y 5) *C. perfringens* demostró resistencia a macrólidos.

Finalmente, el estudio destaca la necesidad urgente de adoptar el enfoque de "Una salud", integrando políticas de salud animal y humana para frenar la resistencia a los antimicrobianos en la cadena de suministro avícola.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos que involucra una colaboración intersecretarial; por lo que el SENASICA establece mecanismos para cumplir con los cuatro objetivos que integra la misma, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: Ayoub *et al.* (7 de febrero de 2025). Systematic Review and Meta-Analysis on Prevalence and Antimicrobial Resistance Patterns of Important Foodborne Pathogens Isolated from Retail Chicken Meat and Associated Environments in India. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/foods14040555>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (22 de abril de 2024). Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos (RAM). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/resistencia-a-los-antimicrobianos-ram>