



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

21 de febrero de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Gobierno del Estado de México impulsa producción agroecológica de maíz nativo y amaranto.....	2
México: Patrocipes A. C. inicia una serie de capacitaciones para fortalecer la apicultura en el estado de Sonora.	3
México: Prevención de contaminación cruzada en plantas de procesadoras de alimentos y regulaciones aplicables.	4
EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.	5
EUA: Ampliación de Alerta por detección de Norovirus en ostras del Área de Cosecha 3 de Luisiana.....	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Gobierno del Estado de México impulsa producción agroecológica de maíz nativo y amaranto.

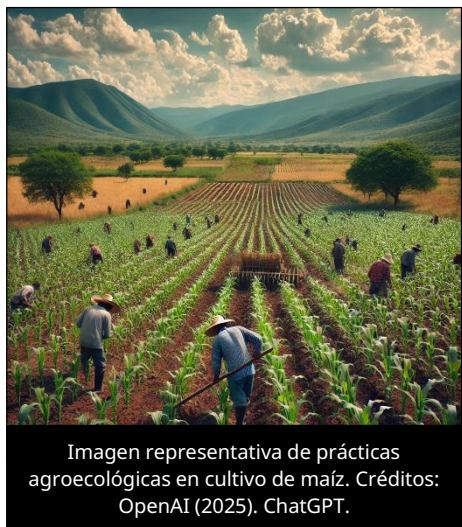


Imagen representativa de prácticas agroecológicas en cultivo de maíz. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 20 de febrero de 2025, a través del portal *Debate* y diversos medios de comunicación, se informó que el Gobierno del Estado de México, por medio de la Secretaría del Campo y el Instituto de Investigación y Capacitación Agropecuaria, Acuícola y Forestal (ICAMEX), lanzó el *Primer Concurso de Personas Productoras de Maíz Nativo y Amaranto del Estado de México Bajo Producción Agroecológica*.

El objetivo de esta iniciativa es reconocer y premiar a agricultores que aplican prácticas agroecológicas en sus cultivos, contribuyendo a la preservación de variedades tradicionales y fomentando una producción más sostenible.

Se señala que hasta el cierre de las inscripciones, el 22 de enero de 2025, se registraron 171 productores: 128 en la categoría de maíz nativo y 43 en la de amaranto. De ellos, 153 cumplieron los requisitos establecidos y avanzaron a la etapa final. El proceso de evaluación incluye visitas a las parcelas para verificar el cumplimiento de las prácticas agroecológicas, el manejo sostenible del suelo y la calidad de los cultivos.

Los resultados del concurso se darán a conocer en marzo de 2025, durante una ceremonia en la que se premiará a 60 productores que hayan destacado por la calidad de sus cultivos y el uso de prácticas agrícolas sostenibles.

Finalmente, la nota destaca que este concurso refleja el compromiso del gobierno estatal con la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, en particular con los Objetivos de Desarrollo Sostenible relacionados con el hambre cero, la producción y el consumo responsables, y la acción por el clima.

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).

Referencias: *Debate* (20 de febrero de 2025). Edomex impulsa la agroecología con concurso para productores de maíz nativo y amaranto. Recuperado de: <https://www.debate.com.mx/estadodemexico/Edomex-impulsa-la-agroecologia-con-concurso-para-productores-de-maiz-nativo-y-amaranto-20250220-0111.html>

Mi Punto de Vista (20 de febrero de 2025). Reconocen cultivos agroecológicos en Edomex con concurso de maíz nativo y amaranto. Recuperado de: <https://www.mipuntodevista.com.mx/reconocen-cultivos-agroecologicos-en-edomex-con-concurso-de-maiz-nativo-y-amaranto/>

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: Patrocipes A. C. inicia una serie de capacitaciones para fortalecer la apicultura en el estado de Sonora.



Abejas. Créditos: *El Sol de Hermosillo*.

El 21 de febrero de 2025, a través del portal *El Sol de Hermosillo*, se dio a conocer que el Patronato del Centro de Investigaciones Pecuarias de Sonora (Patrocipes A.C.) inició una serie de capacitaciones para fortalecer la apicultura en Sonora y su vínculo con la ganadería.

El objetivo principal de estas capacitaciones es abordar los retos del sector y promover la colaboración entre apicultores y ganaderos, destacando la importancia de las abejas en el ecosistema.

Asimismo, el presidente de dicho patronato señaló que la falta de flora en los campos no solo es causada por la sequía, sino también por la disminución de los polinizadores, como las abejas. A pesar de las lluvias adecuadas, la escasez de flora persiste debido a la pérdida de estos insectos, lo que afecta la regeneración de los pastizales y la productividad agrícola.

Como parte de este programa de capacitaciones, Patrocipes A.C. abrirá módulos educativos en sus oficinas para capacitar no solo a apicultores, sino también a estudiantes de carreras relacionadas con la agricultura y la ganadería. El propósito es sensibilizarlos sobre la relación entre la apicultura y otras actividades pecuarias. Las capacitaciones se llevarán a cabo en diversos municipios de Sonora para fortalecer la economía local y mejorar la calidad del producto, destacando el papel vital de la apicultura no solo en la producción de miel y cera, sino también en el equilibrio ecológico.

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: *El Sol de Hermosillo* (21 de febrero de 2025). Impulsan la apicultura en Sonora con nuevas estrategias de capacitación. Recuperado de: <https://oem.com.mx/elsoldehermosillo/local/impulsan-la-apicultura-en-sonora-con-nuevas-estrategias-de-capacitacion-21777579>

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

México: Prevención de contaminación cruzada en plantas de procesadoras de alimentos y regulaciones aplicables.



Imagen representativa del procesamiento de alimentos, con trabajadores usando EPI. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 20 de febrero de 2025, a través del portal *The Food Tech*, se publicó un artículo que resalta la importancia del uso adecuado del Equipo de Protección Individual (EPI) y la implementación de medidas preventivas para evitar la propagación de microorganismos patógenos, como *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli*, en la industria alimentaria.

El artículo enfatiza la necesidad de capacitar al personal en la colocación, uso y retiro adecuado del EPI para evitar la transferencia involuntaria de microorganismos. El EPI incluye guantes desechables, mascarillas, redes para el cabello, gafas de seguridad,

ropa protectora y calzado adecuado.

Además, se destaca que en México y gran parte de Latinoamérica, se observan y aplican regulaciones y normativas enfocadas en la inocuidad alimentaria entre las que se destacan: la Norma Oficial Mexicana (NOM) 251-SSA1-2009, el *Codex Alimentarius*, el FSSC 22000, BRCGS e ISO 22000. Adicionalmente, el SENASICA propone lineamientos de bioseguridad para plantas procesadoras.

Finalmente, la nota destaca que el uso adecuado del EPI, combinado con un diseño higiénico de las instalaciones, protocolos estrictos de limpieza y desinfección, control de flujos, codificación de colores y monitoreo ambiental, es esencial para prevenir la contaminación cruzada en las plantas procesadoras de alimentos. Estas medidas no solo protegen la salud de los consumidores, sino que también fortalecen la competitividad de las empresas al garantizar productos seguros y de alta calidad, lo que se traduce en una ventaja competitiva, ya que facilitan la confianza del cliente y la expansión a nuevos mercados.

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: *The Food Tech* (20 de febrero de 2025). EPI y seguridad alimentaria: Prevención de contaminación cruzada en plantas de procesadoras de alimentos. Recuperado de: <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/epi-y-seguridad-alimentaria-prevencion-de-contaminacion-cruzada-en-plantas-de-procesadoras-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: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 20 de febrero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, 4 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (3), se desglosa en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de **Salmonella Newport**, vinculado a un **producto aún no identificado** (20/02/2025): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 27.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/01/2025): La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 35.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (26/12/2024): La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas incrementó de 37 a 38.

La lista 2024 integra 25 brotes de ETAs, vinculados con: queso cheddar crudo, queso fresco y tipo Cotija, albahaca orgánica fresca, nueces orgánicas a granel, mezcla de ensalada de vegetales en bolsa, pepino (2), chile jalapeño, mango, perejil, ensalada de camarones, espinaca, huevo, germinado de alfalfa (2), cebolla, zanahoria orgánica, lechuga romana y 7 productos aún no identificados. Mientras que la lista 2025 integra 2 brotes de ETAs, vinculados con: 2 productos aún no identificados.

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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de febrero de 2025). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

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



Ostras. Imagen de uso libre.

El 18 de febrero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una ampliación a la alerta por la detección de Norovirus en ostras producidas en el Área de Cosecha 3 del estado de Luisiana (EUA), emitida el 7 de febrero del año en curso.

Como antecedente se menciona que, la alerta 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, e inicialmente la FDA recomendó no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra, a restaurantes y minoristas de alimentos de los estados de: Alabama, Florida, Luisiana, Maryland, Mississippi, Carolina del Norte y Texas.

Se precisa que, actualmente, la FDA está ampliando esta alerta después de que los investigadores estatales determinaron que las ostras retiradas del mercado se distribuyeron a restaurantes y establecimientos minoristas de los siguientes estados adicionales: Arkansas, Delaware, Georgia, Kentucky, Carolina del Sur, Tennessee, Minnesota, Nueva Jersey, Nueva York, Pensilvania, Vermont y Virginia.

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 (SRRC) en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos y de Estados Unidos (FDA) (18 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?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

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>