



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

25 de febrero de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: Comisión de Puntos Constitucionales aprueba la reforma para la protección del maíz nativo. ....	2
México: COEPRISS inicia campaña de vigilancia para garantizar la inocuidad de mariscos durante la Cuaresma en Sinaloa.....	3
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de México. ....	4
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. ....	5
Serbia: Avances en tecnologías de biosensores para detección de plaguicidas, genes de RAMs y patógenos causantes de ETAs en alimentos.....	6

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## México: Comisión de Puntos Constitucionales aprueba la reforma para la protección del maíz nativo.



Comisión de Puntos Constitucionales de la Cámara de Diputados. Créditos: Canal del Congreso, 2025.

El 25 de febrero de 2025, la Comisión de Puntos Constitucionales de la Cámara de Diputados aprobó, con 29 votos a favor, seis en contra y dos abstenciones, el dictamen que reforma los artículos 4 y 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. Esta reforma tiene como objetivo garantizar la conservación y protección de las variedades nativas de maíz en el país.

La iniciativa, presentada por la Presidenta de México, declara al maíz como un elemento de identidad nacional cuyo cultivo debe estar libre de organismos genéticamente modificados, priorizando prácticas agroecológicas. Además, se define al maíz transgénico como aquel que ha sido alterado genéticamente mediante la introducción artificial de secuencias de ADN o ARN de otra especie utilizando tecnología recombinante.

Durante la discusión de la iniciativa, legisladores de diversos partidos destacaron la importancia de esta reforma, enfatizando la necesidad de especificar en la Constitución que el cultivo del maíz debe estar libre de modificaciones genéticas que superen las barreras naturales. Además, se destacó la necesidad de apoyar iniciativas que promuevan la coexistencia del maíz nativo con la competitividad del campo mexicano, subrayando la preservación de la identidad de las semillas nativas.

Finalmente, esta reforma subraya la responsabilidad del Estado en la protección de la diversidad genética del maíz, considerada la más amplia a nivel mundial, con 59 razas de maíces nativos y sus parientes silvestres.

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: Canal del Congreso (25 de febrero de 2025). Comisión de Puntos Constitucionales avala reforma sobre protección del maíz nativo. Recuperado de: <https://www.canaldelcongreso.gob.mx/noticia/comision-de-puntos-constitucionales-avala-reforma-sobre-proteccion-del-maiz-nativo>

Revista punto de vista (25 de febrero de 2025). Diputados aprueban prohibición del maíz transgénico en México. Recuperado de: <https://revistapuntodevista.com.mx/seccion/mexico/diputados-aprueban-prohibicion-del-maiz-transgenico-en-mexico/876476/>

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: COEPRISS inicia campaña de vigilancia para garantizar la inocuidad de mariscos durante la Cuaresma en Sinaloa.



Mariscos en venta en negocios.  
Créditos: Beatriz Piña/Línea Directa.

El 24 de febrero de 2025, la Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa (COEPRISS) anunció el inicio de un programa integral de vigilancia sanitaria enfocado en garantizar la calidad e inocuidad de los mariscos durante la temporada de Cuaresma.

La campaña se llevará a cabo del 3 de marzo al 12 de abril de 2025, y contempla la inspección de mercados, tiendas de autoservicio, pescaderías y restaurantes para asegurar que los mariscos se manejen y conserven en condiciones óptimas de higiene y temperatura. También se verificará que los establecimientos cuenten con los permisos correspondientes y cumplan con las normas sanitarias vigentes.

Asimismo, se realizarán operativos especiales en puntos de venta ambulante para prevenir la comercialización de productos en mal estado. Los vendedores informales recibirán capacitación en buenas prácticas de manejo y conservación de alimentos, y en caso de detectarse productos contaminados o en condiciones inadecuadas, estos serán asegurados y retirados del mercado de manera inmediata.

La COEPRISS destacó la importancia de esta campaña para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, como las causadas por bacterias del género *Vibrio*, *Salmonella* y *Escherichia coli*. Por ello, también se realizarán pruebas microbiológicas a muestras de mariscos frescos y cocidos para verificar la ausencia de patógenos.

Finalmente, la COEPRISS hizo un llamado a la ciudadanía a denunciar cualquier irregularidad en la venta y manejo de productos del mar a través de sus canales oficiales, contribuyendo así a garantizar la seguridad alimentaria durante la Cuaresma.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de 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: Línea Directa (24 de febrero de 2025). Coepriss iniciará campaña para verificar la inocuidad de los mariscos esta Cuaresma en Sinaloa. Recuperado de: [https://lineadirectaportal.com/sinaloa/coepriss-iniciara-campana-para-verificar-la-inocuidad-de-los-mariscos-esta-cuaresma-en-sinaloa-2025-02-24\\_1331150](https://lineadirectaportal.com/sinaloa/coepriss-iniciara-campana-para-verificar-la-inocuidad-de-los-mariscos-esta-cuaresma-en-sinaloa-2025-02-24_1331150)

Viva la Noticia (24 de febrero de 2025). Ya está listo el programa de vigilancia de COEPRISS para la cuaresma. Recuperado de: <https://vivalanoticia.mx/ya-esta-listo-el-programa-de-vigilancia-de-coepriss-para-la-cuaresma/>

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



## Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de México.



Cacahuates. Créditos: Istockphoto.

El 25 de febrero de 2025, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en la inspección interna de una empresa de Países Bajos, se detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de México.

Se precisa que fueron detectadas concentraciones de 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb de aflatoxinas B1, cuando los límites máximos permisibles en Países Bajos son de 2  $\mu\text{g}/\text{kg}$  - ppb. El hecho se

clasificó como Aviso de información para Atención y el nivel de riesgo como Grave. Las medidas adoptadas fueron el tratamiento del producto (escaldado) y la restricción de la distribución del mismo en Países Bajos.

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), incluyendo la atención a peligros químicos.

### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (25 de febrero de 2025). Notification 2025.1317 Aflatoxin B1 in groundnut kernels from Mexico. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/747143>

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 24 de febrero 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:

- **Maribel Alvares Torres**, por detección de **triforine** en **cebollín**, originario de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 24/02/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el triforine no está autorizado para aplicarse en el cultivo de cebollín.

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 17 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.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (24 de febrero 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](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>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Serbia: Avances en tecnologías de biosensores para detección de plaguicidas, genes de RAMs y patógenos causantes de ETAs en alimentos.

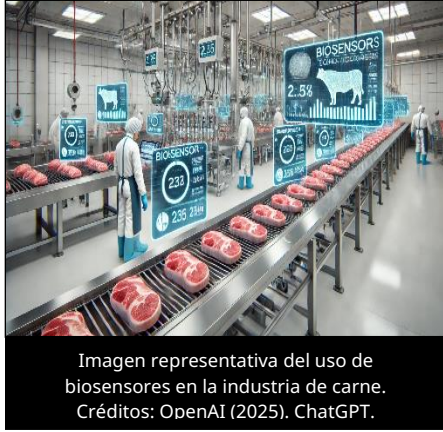


Imagen representativa del uso de biosensores en la industria de carne.  
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 24 de febrero de 2025, investigadores del Instituto de Higiene y Tecnología de la Carne y de la Universidad de Novi Sad (Serbia), publicaron un estudio que analiza los avances recientes en tecnologías de biosensores aplicadas a la cadena de producción de carne, con la finalidad de mejorar la seguridad alimentaria y la calidad del producto al permitir la detección rápida y precisa de contaminantes y patógenos en diferentes etapas de la producción.

Los autores señalan que la implementación de biosensores en la industria cárnica ofrece múltiples beneficios, incluyendo la capacidad de monitorear en tiempo real la presencia de microorganismos como *Salmonella* spp. y *Escherichia coli*, así como residuos de antibióticos y otros contaminantes químicos.

Además, el artículo aborda los desafíos actuales en la adopción generalizada de estas tecnologías, como la necesidad de desarrollar biosensores más específicos, sensibles y económicos. Se enfatiza la importancia de la colaboración entre investigadores, fabricantes de dispositivos y la industria cárnica para superar estas barreras y promover la integración efectiva de los biosensores en los sistemas de control de calidad existentes.

En conclusión, el estudio subraya que los avances en las tecnologías de biosensores tienen el potencial de transformar la cadena de producción de carne, mejorando significativamente la seguridad alimentaria y la calidad del producto, y respondiendo a las crecientes demandas de los consumidores y las regulaciones sanitarias más estrictas.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, 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: Nastasijevic, I. *et al.* (24 de febrero de 2025). Recent Advances in Biosensor Technologies for Meat Production Chain. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/5/744>

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>