



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

2 de julio de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México y Japón: Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón refrenda importación de aguacate y productos cárnicos mexicanos tras verificar condiciones óptimas de inocuidad. ....2

México: Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de Jalisco impulsa la internacionalización agroalimentaria con respaldo sanitario. ....3

Argentina: Refuerza vigilancia bromatológica en carne de cerdo para prevenir casos de triquinosis. ....4

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

**México y Japón: Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón refrenda importación de aguacate y productos cárnicos mexicanos tras verificar condiciones óptimas de inocuidad.**



El 2 de julio de 2025, a través del portal *RTV Radiotelevisión de Veracruz*, se informó que el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón (MHLW) refrendó el intercambio comercial de aguacate y productos cárnicos mexicanos, tras una auditoría a empacadoras y productores que confirmó el cumplimiento de estándares de inocuidad y sanidad exigidos por el país asiático.

La auditoría fue realizada por funcionarios del MHLW, en conjunto con personal del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con el objetivo de evaluar el control de riesgos físicos, químicos y microbiológicos. Las visitas incluyeron un huerto y un empaque de aguacate en Jalisco, así como dos establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) —ubicados en Michoacán y San Luis Potosí— que representan a las 89 plantas actualmente autorizadas para exportar productos de origen animal a Japón.

Los auditores japoneses reconocieron el adecuado cumplimiento del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y destacaron la efectiva coordinación entre el personal oficial de SENASICA y los establecimientos auditados. Como resultado, no se emitieron observaciones ni solicitudes de mejora al sistema de inspección mexicano.

Durante la reunión de cierre, SENASICA subrayó que la relación comercial entre México y Japón se ha fortalecido significativamente en los últimos 20 años, generando beneficios para productores y consumidores de ambas naciones. Asimismo, destacó que la visita técnica demuestra el alto nivel de prioridad que ambos países otorgan a la verificación rigurosa de los sistemas de inspección en plantas procesadoras y empacadoras de alimentos. Se espera que este tipo de evaluaciones contribuya a reafirmar la confianza de los socios comerciales en los estándares sanitarios de México y consolide aún más la cooperación bilateral en el sector agroalimentario.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola y Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *RTV Radiotelevisión de Veracruz* (2 de julio de 2025). Fortalecen México y Japón confianza en exportación de cárnicos y aguacate. Recuperado de: <https://www.masnoticias.mx/fortalecen-mexico-y-japon-confianza-en-exportacion-de-carnicos-y-aguacate/>

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: Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de Jalisco impulsa la internacionalización agroalimentaria con respaldo sanitario.**



El 1 de julio de 2025, a través del portal *Red Agrícola*, se informó que la Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de Jalisco (ASICA) está impulsando el posicionamiento de los productos agrícolas del estado en mercados como Europa, Asia y Medio Oriente, mediante un plan institucional que garantiza la inocuidad agroalimentaria bajo el enfoque *Una Salud*.

Jalisco no solo mantiene el liderazgo nacional en inversión para el campo, sino que ahora quiere proyectarse globalmente con productos de alto

estándar de inocuidad, respaldados por sistemas sanitarios robustos y confiables. En este sentido, ASICA trabaja con una visión clara y técnica bajo el enfoque de *Una Salud*, que vincula la salud humana, animal y ambiental. Su función no es solo de inspección, sino estratégica: diseñar políticas públicas, ejecutar acciones de verificación y vigilancia, y fomentar una cultura de sanidad entre productores y consumidores. Todo ello en coordinación con municipios, la federación, el sector privado y la sociedad civil.

ASICA busca articular esta dimensión con otros elementos clave del desarrollo agropecuario, como el cuidado ambiental, la capacitación técnica, la trazabilidad, y ahora también, la promoción comercial a nivel internacional. Para lograrlo, ASICA impulsará acciones como el respaldo científico de decisiones gubernamentales, el fortalecimiento de la seguridad agroalimentaria del estado y la vinculación de productores con nuevos mercados.

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).

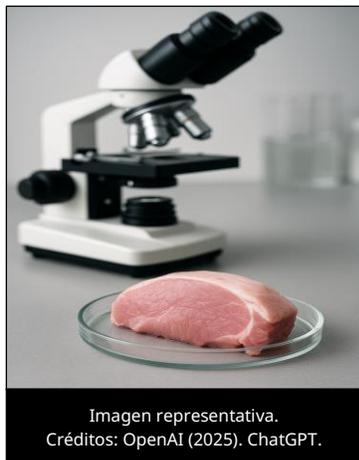
Referencias: *Red Agrícola* (1 de julio de 2025). ASICA impulsa la internacionalización agroalimentaria con respaldo sanitario. Recuperado de: <https://redagricola.com/asica-impulsa-la-internacionalizacion-agroalimentaria-con-respaldo-sanitario/>

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

## Argentina: Refuerza vigilancia bromatológica en carne de cerdo para prevenir casos de triquinosis.



El 30 de junio de 2025, a través del portal *Food News Latam*, se dio a conocer que Argentina se consolida como referente en el control y prevención de la triquinosis, una enfermedad parasitaria transmitida al consumir carne cruda o mal cocida de cerdo o jabalí infectada con larvas de *Trichinella spiralis*, mediante la implementación de un robusto sistema de vigilancia bromatológica.

En conjunto, la estrategia argentina representa un modelo de prevención eficaz y gestión sanitaria integral, basado en la colaboración interinstitucional, el enfoque educativo y el fortalecimiento normativo. Entre sus principales acciones

destacan:

1. La Dirección de Bromatología y Zoonosis del Sistema Integrado de Salud Pública (SISP) opera un laboratorio especializado donde se realizan análisis fisicoquímicos y bacteriológicos tanto de alimentos como del agua potable. Este laboratorio cuenta con el respaldo de una red de laboratorios municipales y provinciales que realizan análisis obligatorios, particularmente de carne proveniente de faenas domiciliarias destinadas al consumo propio o familiar. Uno de los principales métodos de detección es la digestión enzimática, utilizada para analizar carne cruda antes de su consumo. El procedimiento permite identificar la presencia de larvas de *Trichinella spiralis*, lo que previene intoxicaciones y garantiza la seguridad alimentaria.
2. La SISP aconseja a la población sobre la importancia de consumir productos que cuenten con rótulo, trazabilidad y que sean adquiridos en locales habilitados, ya que solo estos garantizan que han superado los controles bromatológicos pertinentes.
3. Se impulsan campañas de concientización, trazabilidad y regulación, dirigidas a productores, consumidores y comunidades rurales, reforzando la educación sanitaria y el consumo responsable. Estas medidas han contribuido a disminuir los casos de triquinosis humana en distintas provincias.

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), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food News Latam* (30 de junio de 2025). "Triquinosis" la importancia del control alimentario y el liderazgo argentino en su prevención. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/73-argentina/16537-triquinosis-la-importancia-del-control-alimentario-y-el-liderazgo-argentino-en-su-prevenci%C3%B3n.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>