



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

3 de junio de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Gobierno de Baja California impulsa producción e inocuidad de moluscos bivalvos.....	2
México: Gobierno de Sonora impartirá certificación en seguridad alimentaria en la UTSRLC.	3
Países Bajos: Categorización de los factores de riesgos emergentes de inocuidad de los alimentos.....	4
Dinamarca: Evaluación de la eficacia de las microalgas vivas <i>Tetraselmis suecica</i> e <i>Isochrysis galbana</i> para la inhibición de patógenos de la acuicultura.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Gobierno de Baja California impulsa producción e inocuidad de moluscos bivalvos.



El 2 de junio de 2025, el Gobierno de Baja California dio a conocer que está impulsando la sanidad e inocuidad de productos acuícolas de la entidad, mediante la impartición de un taller sobre el Programa Mexicano de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PMSMB) y su interacción con otras especies, con el fin de ser referente en calidad e inocuidad en el sector acuícola.

Como antecedente, se destaca que en los litorales que rodean la entidad existen 11 cuerpos de agua clasificados por la COFEPRIS y 389 embarcaciones certificadas por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). Asimismo, se han certificado ante el SENASICA 14 unidades de producción acuícola en buenas prácticas de producción y 6 unidades en buenas prácticas de procesamiento primario.

Se precisa que, en 2024, la producción de moluscos bivalvos ascendió a 4,677 toneladas: 1,848 toneladas de ostión, 1,080 toneladas de mejillón y 1,741 toneladas de diversas variedades de almejas. Asimismo, se destaca que 56 de las 75 unidades de producción acuícola registradas en la entidad, están relacionadas con el cultivo de moluscos bivalvos.

En el taller participaron personal del PMSMB, de la Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), del Comité Estatal de Sanidad Acuícola e Inocuidad de Baja California (CESAIBC), del Ministerio Público de la Fiscalía General de la República en Ensenada, de oficiales federales de pesca y de SENASICA. En los trabajos se desarrolló una mesa de trabajo en la que se presentaron propuestas de actualización para mejorar el PMSMB y se fortaleció la comprensión y aplicación de las directrices y protocolos del mismo.

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).

Referencias: Gobierno de Baja California (2 de junio de 2025). Fortalece gobierno de Marina del Pilar Ávila Olmeda la coordinación para la sanidad de los moluscos bivalvos. Recuperado de: https://www.bajacalifornia.gob.mx/Prensa/Noticia/22168?fbclid=IwY2xjawKsAG9leHRuA2FlbQIXMABicmlkETfKYzhWM3NZaXlOMDdDQ3RnAR5g-IMA-7IfAVL4JzXivRU6gvnH0DkKwzDIMHdq8GcGHQ0nTr0LdmqPxqu3Cw_aem_6fBakPhptyex-7RHmQNxsA

El Mexicano (2 de junio de 2025). Fortalece gobierno de Marina del Pilar Ávila Olmeda la coordinación para la sanidad de los moluscos bivalvos. Recuperado de: <https://el-mexicano.com/estatal/fortalecen-la-coordinacion-sanidad-de-los-moluscos-bivalvos/2228333>

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: Gobierno de Sonora impartirá certificación en seguridad alimentaria en la UTSRLC.



El 2 de junio de 2025, el Gobierno de Sonora dio a conocer que, en colaboración con la Universidad Tecnológica de San Luis Río Colorado (UTSLRC), impartirá una certificación en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), con el objetivo de fortalecer las habilidades de los futuros profesionistas en temas clave para la economía regional y seguridad alimentaria.

Esta capacitación será ofrecida por el Dr. Juan José Varela Hernández, experto en calidad e inocuidad alimentaria, acreditado por la Alianza Internacional HACCP, lo que garantiza un programa de alta calidad alineado con estándares internacionales. La iniciativa es organizada por la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UTSRLC y está dirigida tanto a estudiantes universitarios como al

público en general interesado en adquirir conocimientos sobre seguridad alimentaria. Durante la certificación, los participantes aprenderán a diseñar, implementar y gestionar un plan HACCP, herramienta fundamental para asegurar la inocuidad de los alimentos en la industria.

Este esfuerzo forma parte del compromiso de la universidad con la formación integral y pertinente de sus egresados, brindándoles herramientas que les permitan enfrentar los retos actuales del sector alimentario. La Alianza Internacional HACCP, que respalda esta certificación, es una entidad reconocida a nivel global, con sede en la Universidad Texas A&M, dedicada a promover programas uniformes para garantizar la seguridad en productos cárnicos y avícolas. Los interesados pueden consultar los detalles del curso y requisitos de inscripción en los canales oficiales de la UTSRLC.

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 (SRRRC).

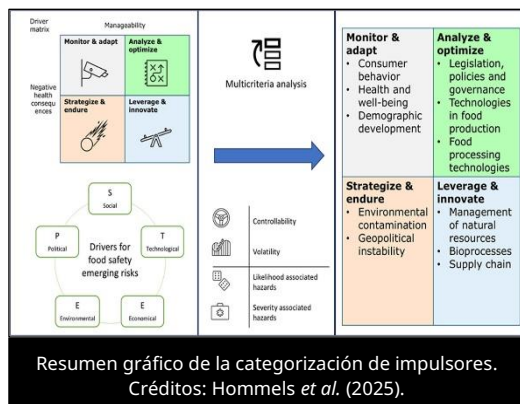
Referencias: Gobierno de Sonora (2 de junio de 2025). Impartirá Gobierno de Sonora certificación en seguridad alimentaria en la Universidad Tecnológica de SLRC. Recuperado de: <https://www.sonora.gob.mx/gobierno/acciones/dependencias/impartira-gobierno-de-sonora-certificacion-en-seguridad-alimentaria-en-la-universidad-tecnologica-de-slrc>

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: Categorización de los factores de riesgos emergentes de inocuidad de los alimentos.



El 1 de junio de 2025, investigadores de la Universidad e Investigación de Wageningen publicaron un estudio que clasificó once factores que afectan la aparición de riesgos emergentes para la inocuidad alimentaria, con base en su impacto en la salud pública y su manejabilidad.

Mediante un análisis multicriterio (MCA) con el método PROMETHEE, se categorizaron estos factores en cuatro grupos estratégicos para orientar decisiones y políticas públicas eficaces.

Entre los hallazgos más relevantes, se identificó que la gravedad del peligro es el criterio más importante para la toma de decisiones, mientras que la volatilidad del factor fue considerada de menor peso. Esto permitió estructurar una matriz de categorización en cuatro cuadrantes: “monitorear y adaptarse” (bajo impacto, difícil manejo), “analizar y optimizar” (bajo impacto, fácil manejo), “aprovechar e innovar” (alto impacto, fácil manejo) y “elaborar estrategias y perdurar” (alto impacto, difícil manejo).

Dentro del cuadrante más crítico se encuentran la contaminación ambiental e inestabilidad geopolítica, debido a su gran impacto negativo sobre la salud pública y su difícil control. Estos factores representan desafíos estratégicos complejos que exigen medidas a largo plazo. En contraste, la gestión de recursos naturales, bioprocesos y la cadena de suministro fueron clasificados como altamente manejables, lo que representa una oportunidad para implementar acciones innovadoras y tecnológicas que mitiguen los riesgos sanitarios.

Finalmente, la legislación y gobernanza, y tecnologías aplicadas a la producción y procesamiento de alimentos se ubicaron en el cuadrante “analizar y optimizar”, destacando su bajo impacto en salud y facilidad de intervención. Por otro lado, factores como el comportamiento del consumidor, salud y bienestar y desarrollo demográfico fueron considerados de bajo riesgo, pero también de difícil manejo, por lo que requieren monitoreo continuo para anticipar cualquier evolución hacia situaciones críticas.

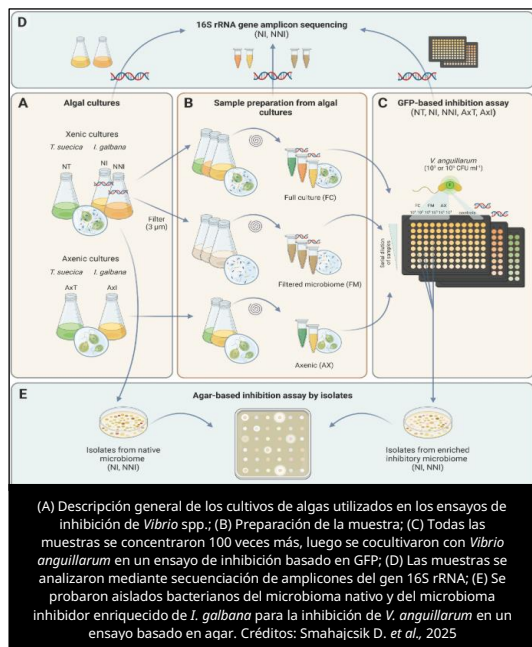
Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: Hommels, N.M.C., Mourits, M.C.M., Focker, M., & van der Fels-Klerx, H.J. (1 de junio de 2025). Categorization of drivers of change for emerging food safety risks Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2025.101098>

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>



Dinamarca: Evaluación de la eficacia de las microalgas vivas *Tetraselmis suecica* e *Isochrysis galbana* para la inhibición de patógenos de la acuicultura.



El 21 de mayo de 2025, científicos de la Universidad Técnica de Dinamarca, publicaron investigación que evalúa el potencial de los microbiomas naturales asociados a las microalgas *Tetraselmis suecica* e *Isochrysis galbana*, para inhibir al patógeno *Vibrio anguillarum* en el sector acuícola, reduciendo el riesgo de resistencia a los antimicrobianos (RAM).

Para el desarrollo del estudio se desarrolló un ensayo *in vitro* mediante el cual se marcó con una proteína fluorescente verde (GFP) al patógeno *V. anguillarum*. Al medir la reducción de la fluorescencia, fue posible identificar comunidades bacterianas que inhibieron el patógeno. Entre los principales hallazgos destacan los siguientes:

1. El microbioma de *Isochrysis galbana* fue más inhibidor de *V. anguillarum* que el microbioma de *Tetraselmis suecica*.
2. Durante el cocultivo, aumentó la densidad bacteriana del microbioma de *I. galbana*, pero disminuyó su diversidad.
3. Las bacterias aisladas de los microbiomas totalmente inhibitorios fueron miembros de *Alteromonadaceae*, *Halomonadaceae*, *Rhodobacteraceae*, *Vibrionaceae*, *Flavobacteriaceae* y *Erythrobacteraceae*.
4. Las cepas *Sulfitobacter pontiacus* D3 y *Vreelandella alkaliphila* D2 no fueron inhibidoras como monocultivos, pero sí lo fueron al cocultivarse, mostrando efectos sinérgicos.
5. Las comunidades microbianas naturales de algas vivas pueden actuar como probióticos antipatógenos efectivos, y los cocultivos bacterianos ofrecen una estrategia superior frente a los monocultivos, lo que destaca su promesa para las estrategias de salud de la acuicultura.

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).

Referencias: Smahajcsik D., et al. (21 de mayo de 2025). Stronger together: harnessing natural algal communities as potential probiotics for inhibition of aquaculture pathogens. *Microbiology Spectrum*. Recuperado de: <https://journals.asm.org/doi/10.1128/spectrum.00421-25>

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>