



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

6 de junio de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: CIMMYT lidera investigaciones para reducir aflatoxinas en el maíz, para garantizar alimentos seguros.	2
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	3
Reino Unido: Transmisión de <i>Campylobacter</i> spp. y <i>Escherichia coli</i> resistentes a antimicrobianos durante el procesamiento de carne de pollo.	4
EUA: EPA anuncia la propuesta de registro del plaguicida diflufenican.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: CIMMYT lidera investigaciones para reducir aflatoxinas en el maíz, para garantizar alimentos seguros.



Natalia Palacios Rojas, especialista en calidad e inocuidad de cereales del CIMMYT, lidera investigaciones para reducir el riesgo de micotoxinas como las aflatoxinas en el maíz.
Créditos: Jenifer Morales / CIMMYT

El 5 de junio de 2025, el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) dio a conocer que, en colaboración con el Instituto Nacional de Salud Pública, la Universidad de Cornell y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), está desarrollando un proyecto respaldado por *Wellcome Trust* para anticipar los riesgos del cambio climático en la inocuidad alimentaria, enfocado en reducir la presencia de aflatoxinas en el maíz.

Como antecedente, las aflatoxinas —toxinas producidas por *Aspergillus flavus*— proliferan en condiciones de alta temperatura y humedad, y representan un riesgo para la salud humana debido a su potencial carcinogénico. Además, su presencia en niveles superiores a 20 ppb puede generar el rechazo comercial del grano, con impactos negativos en la economía del país.

Derivado de lo anterior, desde hace ocho años el CIMMYT trabaja en soluciones prácticas, evaluando simultáneamente diferentes tecnologías como uso de germoplasma resiliente, control biológico adaptado por región y acciones poscosecha, como el almacenamiento hermético. En este sentido, el CIMMYT ha logrado reducir hasta en un 89% la presencia de aflatoxinas en campo; sin embargo, se destaca la importancia de continuar capacitando a las familias productoras, compradores de grano, procesadores y todos los actores de la cadena.

Finalmente, como estrategia complementaria, se evalúa el impacto de la nixtamalización, que, aunque no elimina del todo las toxinas, reduce su concentración.

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 de peligros químicos.

Referencias: Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) (5 de junio de 2025). Del campo al plato, el CIMMYT enfrenta la amenaza invisible de las aflatoxinas. Recuperado de: <https://www.cimmyt.org/es/noticias/del-campo-al-plato-el-cimmyt-enfrenta-la-amenaza-invisible-de-las-aflatoxinas/>

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 5 de junio 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:

- **Alejandro Contreras Romero**, por detección de **acefato** en **chayote** originario de **Actopan, Veracruz** (fecha de publicación: 05/06/2025).

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

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 mayo de 2025.

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) (5 de junio 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

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



Reino Unido: Transmisión de *Campylobacter* spp. y *Escherichia coli* resistentes a antimicrobianos durante el procesamiento de carne de pollo.



El 4 de junio de 2025, a través del portal *Food Safety Magazine* se dio a conocer que un proyecto de investigación financiado por la Agencia de Normas Alimentarias (FSA) evaluó el impacto del procesamiento de aves de corral en la prevalencia y transferencia de *Campylobacter* spp. y *Escherichia coli* y de genes asociados (ARG) en estos alimentos.

Este proyecto se llevó a cabo en dos partes: 1) Una revisión inicial de la literatura para ayudar al plan/diseño de muestreo del proyecto; y 2) Un estudio de campo y de laboratorio realizado para evaluar la presencia y la posible transmisión de *Campylobacter* spp. y *E. coli* resistentes a antimicrobianos durante el procesamiento de pollo a gran escala, en dos sitios del Reino Unido que producen estos productos para los principales minoristas del país. Se precisa que, entre los principales hallazgos se encuentran los siguientes:

1. Si bien las bacterias *Campylobacter* spp. y *E. coli* estaban inicialmente presentes en las aves que ingresaban a las plantas, su presencia y número disminuyeron significativamente a lo largo de la línea de procesamiento, especialmente después de procedimientos específicos como el desplumado y la evisceración.
2. Las pruebas de resistencia a los antimicrobianos (RAM) revelaron diferentes patrones entre los aislados de *Campylobacter* spp. y *E. coli*. En el caso de *Campylobacter* spp. mostró mayor resistencia a la tetraciclina (53%), menor resistencia a la eritromicina (7%) y 7% de los aislados indicaron resistencia a múltiples fármacos (MDR). Mientras que *E. coli* mostró mayor resistencia a la ampicilina (80%), menor resistencia al cloranfenicol (13%) y el 60% de los aislados indicaron resistencia a múltiples fármacos (MDR).
3. Las medidas higiénicas implementadas durante las etapas de procesamiento de aves de corral pueden reducir eficazmente tanto las bacterias como los genes resistentes a antimicrobianos (ARG).

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: *Food Safety Magazine* (4 de junio de 2025). Research Reveals Drop in AMR Bacteria Levels During Poultry Processing. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10417-research-reveals-drop-in-amr-bacteria-levels-during-poultry-processing>

Onarinde, B. A., et al. (30 de abril de 2025). Transmission of AMR *Campylobacter* and *Escherichia Coli* During the Processing of Chicken Meat. Recuperado de: <https://science.food.gov.uk/article/133588-transmission-of-amr-campylobacter-and-escherichia-coli-during-the-processing-of-chicken-meat>

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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EUA: EPA anuncia la propuesta de registro del plaguicida diflufenican.



El 6 de junio de 2025, a través del portal *AgNews*, se dio a conocer que la Agencia de Protección Ambiental (EPA) de Estados Unidos de América ha propuesto registrar dos productos que contienen diflufenican, un nuevo herbicida de amplio espectro destinado al control pre-siembra y preemergencia de malezas de hoja ancha en cultivos de maíz y soja.

Se señala que, este ingrediente activo busca brindar a los agricultores una herramienta adicional para mejorar el manejo de cultivos y apoyar un suministro alimentario más saludable y accesible. También se considera útil en programas de Manejo Integrado de Plagas y de la Resistencia, ayudando a prevenir la aparición de resistencia a herbicidas. Por ello, la EPA evaluó sus riesgos en la salud, el ambiente y especies protegidas, sin identificar amenazas significativas, salvo un posible impacto en plantas terrestres dentro del área tratada. Para mitigarlo, se propusieron medidas como el seguimiento de boletines sobre especies en peligro, control de escorrentía y restricciones geográficas que excluyen su uso en California, Alaska, Hawái y gran parte de Florida.

Finalmente, se resalta que, el período de comentarios públicos estará abierto hasta el 4 de julio de 2025. Una vez cerrado, la EPA determinará si la propuesta cumple con la normativa vigente bajo la Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (FIFRA). Si se aprueba, se finalizará la evaluación biológica. Si esta indica riesgos para especies o hábitats protegidos, se iniciará una consulta formal con las agencias correspondientes, quienes emitirán dictámenes definitivos y podrían requerir medidas adicionales que la EPA coordinará con el solicitante.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *AgNews* (6 de junio de 2025). U.S. EPA announces proposed registration of pesticide diflufenican. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---54208.htm>

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>