



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

9 de junio de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Fortalece su compromiso con la inocuidad alimentaria en el Día Mundial 2025.2

México: Gobierno de Guanajuato promueve inocuidad de los alimentos mediante capacitación, inspección y vigilancia sanitaria.....4

EUA: CDC y FDA notifican investigación de brote multiestatal de *Salmonella* Enteritidis, vinculado con huevo.5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Fortalece su compromiso con la inocuidad alimentaria en el Día Mundial 2025.



El 9 de junio de 2025, a través del portal *Hoja de Ruta Digital* se dio a conocer que, en el marco del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA), celebrado el 7 de junio pasado, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), reafirmó su compromiso con la inocuidad alimentaria mediante avances en certificación y control sanitario en la cadena agroalimentaria nacional.

Como antecedente, se menciona que el DMIA fue proclamado por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de diciembre de 2018. En 2025, SENASICA conmemora la séptima edición de la celebración bajo el lema *"Inocuidad de los alimentos: la ciencia en acción"*. En este sentido, el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), promueve entre productores y empresas procesadoras la implementación de sistemas orientados a proteger la salud de la población como:

1) Sistemas de reducción de riesgos de contaminación (SRRC): Medidas y procedimientos para reducir los peligros de contaminación y garantizar las condiciones óptimas de producción y procesamiento primario de productos de origen vegetal, animal, acuícola y pesquero. **En 2024, se certificaron y reconocieron 17,255 unidades de producción y empaque primario por cumplir con prácticas de inocuidad.**

2) Certificación Tipo Inspección Federal (TIF): Se otorga a empresas dedicadas al sacrificio, abasto, conservación o transformación de cárnicos. Estas empresas reciben inspección sanitaria permanente por parte de médicos veterinarios avalados por SENASICA. Actualmente, **en México operan 440 establecimientos TIF en 28 estados, cuyos productos cumplen con normas nacionales e internacionales en materia de inocuidad, pueden movilizarse sin restricciones y son elegibles para exportación.**

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Adicionalmente, el SENASICA cuenta con el **Centro Nacional de Referencia de Inocuidad y Bioseguridad de Inocuidad y Bioseguridad Agroalimentaria (CNRIBA)**, laboratorio oficial para la **determinación de contaminantes químicos, identificación de microorganismos patógenos y organismos genéticamente modificados (OGM), así como la secuenciación del genoma completo (WGS) de bacterias de interés agroalimentario.**

Gracias a estas acciones, **México se posiciona como el undécimo productor mundial de alimentos y figura entre los 10 principales países exportadores**, reflejando el compromiso del sector agroalimentario con la inocuidad y la calidad.

Finalmente, se menciona que, como parte de las actividades del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, SENASICA organizó una carrera de cinco kilómetros en el Club Deportivo Familiar (CENSODEP), con la participación de su personal y de la industria agroalimentaria.

Referencias: *Hoja de Ruta Digital* (9 de junio de 2025). México refuerza compromiso con la inocuidad alimentaria en el Día Mundial 2025. Recuperado de: <https://hojaderutadigital.mx/mexico-refuerza-compromiso-con-la-inocuidad-alimentaria-en-el-dia-mundial-2025/>

La Crónica (7 de junio de 2025). Crece la certificación de unidades agroalimentarias en el país. Recuperado de: <https://www.cronica.com.mx/nacional/2025/06/07/crece-la-certificacion-de-unidades-agroalimentarias-en-el-pais/>

Organización Panamericana de la Salud (OPS) (7 de junio de 2025). Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2025. Recuperado de: https://www.paho.org/es/campanas/dia-mundial-inocuidad-alimentos-2025?utm_source=chatgpt.com

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (8 de junio de 2025). ¡Conmemoramos el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2025! Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/es/articulos/conmemoramos-el-dia-mundial-de-la-inocuidad-de-los-alimentos-2025>

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>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Establecimientos Tipo Inspección Federal. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/establecimientos-tipo-inspeccion-federal-tif#:~:text=Esta%20certificaci%C3%B3n%20TIF%20trae%20consigo,consumo%20humano%20dentro%20del%20pa%C3%ADs.>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (27 de abril de 2023). Departamento de Análisis Molecular y Nuevas Tecnologías y el Área de Secuenciación y Bioinformática. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/departamento-de-analisis-molecular-y-nuevas-tecnologias-y-el-area-de-secuenciacion-y-bioinformatica>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Gobierno de Guanajuato promueve inocuidad de los alimentos mediante capacitación, inspección y vigilancia sanitaria.



El 9 de junio de 2025, la Secretaría de Salud de Guanajuato (SSG) informó que, como parte de su compromiso con la protección de la salud de la población, está impulsando la capacitación, inspección y vigilancia sanitaria como herramientas clave para garantizar la inocuidad de los alimentos consumidos en la entidad.

El comunicado refiere que, con base en la NOM-251-SSA1-2009, se han impartido 19 capacitaciones sobre Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura, dirigidas a elaboradores y manipuladores de alimentos, teniendo una participación de 392 personas.

Adicionalmente, se ha realizado el procesamiento de 286 muestras microbiológicas en alimentos en los municipios de Dolores Hidalgo, Guanajuato, San Diego de la Unión y San Felipe, con el propósito de verificar su inocuidad y garantizar que sean seguros para el consumo en cada etapa de la cadena alimentaria.

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), incluyendo la atención a riesgos microbiológicos.

Referencias:

Secretaría de Salud de Guanajuato (SSG) (9 de junio de 2025). SENASA: SSG muestrea 285 pruebas microbiológicas en alimentos. Recuperado de: <https://boletines.guanajuato.gob.mx/2025/06/09/ssg-muestrea-285-pruebas-microbiologicas-en-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: CDC y FDA notifican investigación de brote multiestatal de *Salmonella* Enteritidis, vinculado con huevo.



Productos retirados del mercado. Créditos: FDA

El 6 de junio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos y de Estados Unidos (FDA) y los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) notificaron la investigación de un brote multiestatal de *Salmonella* Enteritidis, vinculado con huevos marrones de gallinas no enjauladas (cage-free) y huevos marrones orgánicos, suministrados por August Egg Company (de Hilmar, California).

Como antecedente, se informa que los casos de enfermedad fueron reportados entre el 24 de febrero y el 17 de mayo de 2025. De los 30 casos con información disponible, 27 refirieron haber estado expuestos a huevos o a platillos que los contenían antes de presentar síntomas. En respuesta, la FDA realizó rastreo epidemiológico, recolección de muestras e inspecciones *in situ*, identificando mediante un análisis de secuenciación del genoma completo (WGS), a los huevos marrones de gallinas no enjauladas (cage-free) y los huevos marrones orgánicos, suministrados por August Egg Company, como la fuente de contaminación asociada a este brote.

Los comunicados precisan que, a la fecha, se han reportado 79 casos de infecciones por el patógeno referido, de las cuales 21 han requerido hospitalización y no se han registrado fallecimientos. Los casos se han notificado en 7 estados de EUA: Arizona, California, Kentucky, Nebraska, Nueva Jersey, Nevada y Washington.

Derivado de lo anterior, el 6 de junio pasado, la empresa August Egg Company inició un retiro del mercado de 1,700,000 docenas de huevos marrones de gallinas no enjauladas (cage-free) y huevos marrones orgánicos en cajas de fibra o plástico, con múltiples nombres de marcas, con números de Código de Planta P-6562 o CA5330 y con las fechas julianas entre 32 y 126 (lotes producidos entre el 1 de febrero y el 5 de mayo de 2025). Estos productos fueron distribuidos en los estados de Arizona, California, Illinois, Indiana, Nebraska, Nuevo México, Nevada, Washington y Wyoming de la siguiente forma:

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- Productos con fechas de caducidad del 4 de marzo al 4 de junio de 2025, distribuidos entre el 3 de febrero y el 15 de mayo de 2025 a través de las tiendas minoristas Save Mart, FoodMaxx, Lucky, Smart & Final, Safeway, Raleys, Food 4 Less y Ralphs en los estados de California y Nevada.
- Productos con fechas de caducidad del 4 de marzo al 19 de junio de 2025, distribuidos entre el 3 de febrero y el 6 de mayo de 2025 a través de Walmart en los estados de California, Washington, Nevada, Arizona, Wyoming, Nuevo México, Nebraska, Indiana e Illinois.

Por esto, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de adquisición.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de junio de 2025). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Eggs (June 2025). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-eggs-june-2025>

Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) (6 de junio de 2025). *Salmonella* Outbreak Linked to Eggs. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/eggs-06-25/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de junio de 2025). August Egg Company Recalls Shell Eggs Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/august-egg-company-recalls-shell-eggs-because-possible-health-risk>

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>