



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

11 de junio de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.	2
EUA: Suministro de dosis de melatonina en cultivos para prolongar su vida útil fuera de la cadena de frío.	3
Chile: Desarrollo de algoritmo matemático para evaluar el potencial de formación de biopelículas bacterianas.	4
Unión Africana: Creación de Agencia Africana de Seguridad Alimentaria (AfFSA) fortalece inocuidad alimentaria.	5

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 10 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:

- **Guadalupe Ledo Robles**, por detección de **monocrotofos** en **tuna verde** originaria de **Los Reyes de Juárez, Puebla** (fecha de publicación: 10/06/2025).

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

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) (10 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>



EUA: Suministro de dosis de melatonina en cultivos para prolongar su vida útil fuera de la cadena de frío.



Col china (*Brassica rapa* subsp. *chinensis*).
Imagen de uso libre.

El 6 de junio de 2025, a través del portal de *The Food Tech*, se dio a conocer que investigadores del Instituto Tecnológico de Massachusetts (MIT) desarrollaron una técnica innovadora para prolongar la vida útil de frutas y verduras recién cortadas mediante la inyección de melatonina usando microagujas biodegradables de seda.

El comunicado refiere que este método permite retrasar el deterioro de los alimentos, reduciendo el desperdicio y ofreciendo una alternativa o complemento a la refrigeración. El experimento demostró que la melatonina logró extender la vida útil de las verduras hasta por cuatro días a temperatura ambiente y diez días en refrigeración. Esta técnica busca combatir la pérdida significativa de alimentos que ocurre antes de llegar al consumidor, estimada por la FAO en hasta un 40% de la producción total.

La técnica fue probada en col china (*Brassica rapa* subsp. *chinensis*), un vegetal altamente perecedero, logrando conservar su valor comercial hasta ocho días después del tratamiento, sin necesidad de cadena de frío. Los investigadores destacaron que la dosis de melatonina utilizada es muy baja y completamente metabolizada por las plantas, por lo que no representa riesgos para el consumo humano.

Finalmente se destaca que, el equipo de investigadores espera que en el futuro esta tecnología pueda aplicarse a todo tipo de cultivos y ofrezca mayores beneficios en la reducción de desechos, en comparación con otros métodos como el rociado o la inmersión de cultivos. Asimismo, se menciona que se continuará analizando cómo aumentar su impacto en el valor y la calidad de los cultivos, además de explorar su posible influencia en los valores nutricionales, la forma y la textura de los alimentos.

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: *The Food Tech* (6 de junio de 2025). Investigadores logran aumentar la vida útil de frutas y verduras fuera de la cadena de frío con melatonina. Recuperado de: <https://thefoodtech.com/tecnologia-de-los-alimentos/investigadores-logran-aumentar-la-vida-util-de-frutas-y-verduras-fuera-de-la-cadena-de-frio-con-melatonina/>

MIT Libraries (21 de mayo de 2025). Entrega precisa de dosis fisiológicas de melatonina en planta para controlar la fisiología poscosecha y prolongar la vida útil fuera de la cadena de frío. Recuperado de: <https://dspace.mit.edu/handle/1721.1/159257>

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



Chile: Desarrollo de algoritmo matemático para evaluar el potencial de formación de biopelículas bacterianas.



Imagen representativa del desarrollo de algoritmo matemático para evaluar el potencial de formación de biopelículas bacterianas.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 9 de junio de 2025, el portal *Food News Latam* informó que un equipo científico chileno de la Universidad de Concepción obtuvo el máximo galardón en la Cumbre Mundial de la Leche (World Dairy Summit 2024), organizada por la Federación Internacional de la Leche (IDF), gracias al desarrollo de un algoritmo matemático capaz de detectar y comparar la formación de biopelículas bacterianas. Este avance representa un aporte clave para fortalecer la seguridad alimentaria en la industria láctea.

Como antecedente, se señala que las biopelículas bacterianas son comunidades microbianas adheridas a diversas superficies, rodeadas por una matriz protectora que les confiere una alta resistencia a los antimicrobianos (RAM), ya que salvaguardan a las bacterias de agentes químicos y antibióticos. En el sector alimentario, su presencia compromete la inocuidad de los productos, constituyendo una amenaza significativa para la salud pública.

Se destaca que el algoritmo desarrollado permite comparar de forma estandarizada el comportamiento de microorganismos con capacidad de formar biopelículas en distintos contextos, incluyendo la producción láctea. El estudio se centró específicamente en infecciones intramamarias en vacas lecheras causadas por *Klebsiella pneumoniae*, una bacteria con alta capacidad de generar biopelículas. Las pruebas *in vitro* evidenciaron variabilidad entre cepas en su capacidad de formación, lo que aporta información clave para la prevención y el manejo de esta patología, con implicaciones directas en la productividad lechera y la inocuidad del producto final.

Finalmente, se menciona que en octubre de 2025 Chile será sede de la próxima Cumbre Mundial de la Leche, bajo el lema “*Nutriendo un Mundo Sustentable*”, enfocándose en seguridad alimentaria, sostenibilidad e inteligencia artificial.

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 y la resistencia a los antimicrobianos.

Referencias: *Food News Latam* (9 de junio de 2025). Chile avanza en la ciencia de la inocuidad alimentaria con reconocimiento global en la Cumbre Mundial de la Leche. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/76-chile/16465-chile-avanza-en-la-ciencia-de-la-inocuidad-alimentaria-con-reconocimiento-global-en-la-cumbre-mundial-de-la-leche.html>

Edairynews (10 de junio de 2025). Leche | Chile, destacado por su innovación en inocuidad alimentaria. Recuperado de: <https://es.edairynews.com/chile-destacado-por-su-innovacion-en-inocuidad-alimentaria/>

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

Unión Africana: Creación de Agencia Africana de Seguridad Alimentaria (AfFSA) fortalece inocuidad alimentaria.



Imagen representativa de AfFSA fortalece inocuidad alimentaria de la Unión Africana.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 10 de junio de 2025, a través del portal *Food Safety Magazine*, se dio a conocer que la recientemente creada Agencia Africana de Seguridad Alimentaria (AfFSA) será una institución técnica especializada que se encargará de coordinar y armonizar las políticas y reglamentos de inocuidad de los alimentos, al tiempo que proporcionará una capacidad centralizada de evaluación de riesgos y un centro de datos sobre la inocuidad de los alimentos en la Unión Africana (UA).

Como antecedente, se menciona que la creación de la AfFSA responde a la necesidad de abordar los desafíos significativos que enfrenta la UA en materia de

seguridad alimentaria, salud pública y comercio, debido a la alta incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos y las pérdidas económicas asociadas.

La AfFSA representa un paso significativo hacia la transformación de los sistemas agroalimentarios africanos, fortaleciendo la salud pública, la seguridad alimentaria y nutricional, y facilitando el comercio intraafricano y global de alimentos inocuos. Esta funcionará bajo el Departamento de Agricultura de la Unión Africana y se financiará con recursos del presupuesto continental, aportaciones voluntarias de los Estados Miembros, el sector privado y socios internacionales. Se prevé que entre en operación plena a finales de 2026.

En este sentido, la AfFSA desempeñará funciones clave como: 1) Guiar y apoyar la modernización de los sistemas nacionales de inocuidad alimentaria; 2) Fortalecer las capacidades científicas y técnicas en los Estados Miembros y las CER; 3) Establecer y gestionar un centro continental de datos sobre inocuidad alimentaria y un sistema de alerta rápida; 4) Apoyar a los laboratorios responsables de los controles oficiales y servicios de ensayo; 5) Colaborar con instituciones relevantes para mejorar los procesos de certificación de la inocuidad alimentaria, aumentando la competitividad de los productos africanos en el comercio intraafricano y mundial.

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: *Food Safety Magazine* (10 de junio de 2025). Africa Food Safety Agency Could Be Fully Functional by 2026. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10428-africa-food-safety-agency-could-be-fully-functional-by-2026>

Ayalew, A., Sintayehu, W., Chunga-Sambo, W. et al. Perspectiva sobre la nueva Agencia Africana de Inocuidad de los Alimentos. *npj Sci Food* 9, 70 (2025). Recuperado de: <https://doi.org/10.1038/s41538-025-00427-6>

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>