



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

18 de junio de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal impulsa sistema TIF para garantizar sanidad agropecuaria. ....	2
EUA: Grupo de Trabajo Ambiental publica lista de los 12 productos agrícolas más contaminados con residuos de plaguicidas.....	3
Unión Europea: Comisión Europea aprueba uso de feromonas líquidas en agricultura ecológica. ....	4
Internacional: FAO y Comunidad Andina refuerzan alianza para fortalecer la seguridad alimentaria en los Andes. ....	5

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

**México: Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal impulsa sistema TIF para garantizar sanidad agropecuaria.**



El 18 de junio de 2025, a través del portal *Porcicultura.com*, se informó que, en el marco del 4º Foro Internacional Agroindustrial, la Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal (ANETIF) reiteró la importancia de ampliar la certificación TIF en todo el país a fin de garantizar la sanidad agropecuaria y consolidar a México como exportador confiable de productos cárnicos de alta calidad.

Como antecedente se menciona que el sello TIF es esencial para exportar carne mexicana, pues avala altos estándares de inocuidad, trazabilidad, bienestar animal y sostenibilidad, y es reconocido en mercados como Estados Unidos de América. En este sentido, a diciembre de 2024, México contaba con 441 establecimientos TIF, de los cuales 146 exportan a 62 países, y el 63% del sacrificio nacional ya se realiza en plantas certificadas.

Por lo anterior, se destacó la necesidad de certificar más rastros, dado que aún el 37% del sacrificio ocurre en instalaciones no certificadas, lo que implica riesgos sanitarios y comerciales. Por ello, ANETIF resaltó a Baja California como plataforma estratégica para el desarrollo agroindustrial, gracias a su ubicación fronteriza y acceso al Pacífico. El estado cuenta con ocho establecimientos TIF, entre rastros, salas de corte y centros de distribución con cadena de frío.

Finalmente, la asociación propuso impulsar el modelo TIF como política pública nacional, aprovechando el potencial logístico y comercial de regiones clave como Baja California.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRRC), con la finalidad de que las especies que ingresen a los Establecimientos TIF, provengan de unidades de producción certificadas por el Senasica.

Referencias: *Porcicultura.com* (18 de junio de 2025). ANETIF impulsa expansión del sistema TIF para potenciar las exportaciones cárnicas. Recuperado de: <https://www.porcicultura.com/destacado/anetif-impulsa-expansion-del-sistema-tif-para-potenciar-las-exportaciones-carnicas>

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: Grupo de Trabajo Ambiental publica lista de los 12 productos agrícolas más contaminados con residuos de plaguicidas.



Imagen representativa de los 12 productos agrícolas más contaminados con residuos de plaguicidas. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 17 de junio de 2025, a través del portal *Pesticides.News* se comunicó que la organización sin fines de lucro denominada Grupo de Trabajo Ambiental (EWG) de EUA, publicó la lista de los 12 productos agrícolas más contaminados con residuos de plaguicidas (conocida como “Docena Sucia”™), destacando las moras y las papas.

Como antecedente se menciona que, (EWG) analizó los resultados de las pruebas de residuos de plaguicidas realizadas por el Departamento de

Agricultura de los Estados Unidos (USDA) en 53,692 muestras correspondientes a 47 tipos de frutas y verduras, encontrándose 265 plaguicidas en todas las frutas y verduras analizadas. Además, se consideraron cuatro factores principales: número de plaguicidas detectados, presencia confirmada, cantidad de residuos y la toxicidad potencial de los plaguicidas. Entre los principales hallazgos destacan los siguientes:

- **La lista de productos de la “Docena Sucia”™.**
  - Incluye: 1. Espinaca, 2. Fresa, 3. Col rizada y hojas de mostaza, 4. Uva, 5. Durazno, 6. Cereza, 7. Nectarina, 8. Pera, 9. Manzana, 10. Mora, 11. Arándano y 12. Papa.
  - Se encontraron un total de 203 plaguicidas.
  - El 96% de las muestras de los productos de esta lista contenían plaguicidas.
  - 93% de las muestras de moras tenían plaguicidas detectables, con un promedio de cuatro pesticidas cada una, incluidos fungicidas e insecticidas como la cipermetrina.
  - 90% de las muestras de papa contienen clorprofam, un químico prohibido en la UE desde 2019.
- **La lista de productos de los “Quince Limpios”™.**
  - Incluye: 1. Piña, 2. Maíz dulce, 3. Aguacate, 4. Papaya, 5. Cebolla, 6. Chícharo (congelado), 7. Espárrago, 8. Col, 9. Sandía, 10. Coliflor, 11. Plátano, 12. Mango, 13. Zanahoria, 14. Champiñón y 15. Kiwi.
  - 60% de las muestras no tenían residuos de plaguicidas detectables y solo el 16% de las muestras tenían residuos de dos o más plaguicidas.

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: *Pesticides.News* (17 de junio de 2025). EWG’s 2025 “Dirty Dozen” exposes pesticide risks in blackberries and potatoes. Recuperado de: <https://pesticides.news/2025-06-17-ewgs-2025-dirty-dozen-exposes-pesticide-risks-in-blackberries-and-potatoes.html>

Grupo de Trabajo Ambientalista (EWG) (11 de junio de 2025). EWG’s 2025 Shopper’s Guide to Pesticides in Produce™. Recuperado de: <https://www.ewg.org/foodnews/summary.php#fungicides>

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 Europea: Comisión Europea aprueba uso de feromonas líquidas en agricultura ecológica.



Imagen representativa de aplicación directa en campo de feromonas líquidas. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 17 de junio de 2025, a través del portal *Revista Mercados*, se dio a conocer que la Comisión Europea ha autorizado por primera vez el uso de feromonas líquidas en la agricultura ecológica europea, marcando un hito para el biocontrol sostenible y brindando a los agricultores herramientas más versátiles, eficaces y seguras para manejar plagas sin comprometer la certificación orgánica de sus cultivos.

Como antecedente se menciona que, la actualización se formalizó mediante el Reglamento de Ejecución (UE) 2025/973, que modifica los Reglamentos (UE) 2018/848 y 2021/1165 sobre producción ecológica. A partir del 15 de junio de 2025, todos los productos a base de feromonas quedan autorizados para su uso en agricultura ecológica en los Estados miembros, permitiendo su aplicación directa en campo como parte de estrategias de manejo sostenible de plagas.

Esta normativa tiene un impacto estratégico para productores y mercados por los siguientes aspectos:

1. Flexibilidad y compatibilidad: Estas nuevas soluciones permiten un biocontrol eficaz, sin residuos y compatible con otros insumos permitidos en la agricultura ecológica, adaptándose a los periodos de vuelo de cada plaga.
2. Cobertura: La autorización es aplicable en todos los Estados miembros, beneficiando especialmente a países con amplia superficie ecológica como España, Francia, Italia, Grecia y Portugal.
3. Visión corporativa: Este cambio culmina años de trabajo técnico y de participación en foros regulatorios y representa un avance para llevar la innovación a los productores comprometidos con la sostenibilidad y la certificación ecológica.

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: *Revista Mercados* (17 de junio de 2025). Las feromonas líquidas ya son aptas para agricultura ecológica en Europa. Recuperado de: <https://revistamercados.com/las-feromonas-liquidas-ya-son-aptas-para-agricultura-ecologica-en-europa/>

Sitio Oficial de la Unión Europea (23 de mayo de 2025). Reglamento de Ejecución (UE) 2025/973 de la Comisión. Recuperado de: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=OJ:L\\_202500973](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=OJ:L_202500973)

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

**Internacional: FAO y Comunidad Andina refuerzan alianza para fortalecer la seguridad alimentaria en los Andes.**



El 17 de junio de 2025, a través del portal *Industria alimentaria*, se dio a conocer que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Secretaría General de la Comunidad Andina (SGCAN) han firmado un nuevo Memorando de Entendimiento, que se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda Agropecuaria Andina, reafirmando el compromiso de ambas instituciones con el desarrollo sostenible.

El memorando establece cinco áreas prioritarias de acción conjunta: seguridad alimentaria y nutrición, desarrollo rural y políticas agrarias sostenibles, sanidad agropecuaria e inocuidad de los alimentos, restauración y uso sostenible de recursos naturales y cooperación sur-sur y triangular. Entre sus objetivos destacan el fortalecimiento de la resiliencia de los sistemas agroalimentarios, la promoción de buenas prácticas productivas y el impulso al acceso equitativo a mercados, especialmente para pequeños productores, mujeres rurales, comunidades indígenas y afrodescendientes.

Asimismo, se enfatiza la importancia de mejorar la salud animal y sanidad vegetal mediante marcos normativos sólidos y la prevención de enfermedades transfronterizas, bajo el enfoque de "Una Salud". También se prioriza la conservación de suelos, agua, bosques y biodiversidad, junto con el aprovechamiento sostenible de especies nativas. La cooperación internacional, especialmente la sur-sur y triangular, será clave para intercambiar conocimientos, experiencias y generar bienes públicos que beneficien a toda la región andina.

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: *Industria alimentaria* (17 de junio de 2025). FAO y Comunidad Andina refuerzan alianza para fortalecer la seguridad alimentaria en los Andes. Recuperado de: <https://www.industriaalimentaria.org/blog/contenido/fao-y-comunidad-andina-refuerzan-alianza-para-fortalecer-la-seguridad-alimentaria-en-los-andes> 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>