



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

23 de junio de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Universidad de las Américas Puebla y Cámara Nacional de la Industria de la Transformación realizan el primer *Simposium Inocuidad y Food Safety*.....2

México: Coordinadora de Fomento al Comercio Exterior de Guanajuato impulsa innovación tecnológica en la industria alimentaria.....3

Francia: Agencia Nacional de Salud Pública investiga brote de *Salmonella* Enteritidis vinculado con consumo de huevo.....4

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del clorhidrato de formetanato en plaguicidas.....5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Universidad de las Américas Puebla y Cámara Nacional de la Industria de la Transformación realizan el primer *Symposium Inocuidad y Food Safety*.



El 21 de junio de 2025, la Universidad de las Américas Puebla (UDLAP) informó que en conjunto con la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (CANACINTRA) Puebla, llevó a cabo el primer *Symposium Inocuidad y Food Safety* en el campus de la UDLAP, en aras de fortalecer la seguridad e inocuidad alimentaria en el sector y generar un espacio de colaboración entre la academia, la industria y las autoridades.

Durante la inauguración se enfatizó que la inocuidad alimentaria es una responsabilidad compartida que recorre toda la cadena de valor. Por tanto, este tipo de encuentros es vital para fomentar la colaboración entre sectores y desarrollar soluciones basadas en ciencia para enfrentar los retos actuales del sistema alimentario. En este sentido, se subrayó que el sector agroalimentario tiene grandes oportunidades de crecimiento en la región y que alianzas como esta fomentan la competitividad, el intercambio de conocimiento y la adopción de mejores prácticas de inocuidad.

El comunicado precisa que el evento incluyó conferencias sobre los principales riesgos físicos, químicos y biológicos en la producción de alimentos, una mesa de diálogo con casos reales de implementación de sistemas de inocuidad, sesiones de *networking* para impulsar alianzas estratégicas y un panel especializado sobre certificaciones y exportación. Adicionalmente, se recalcó que no aplicar prácticas de inocuidad desde la producción limita oportunidades y expone a productores y consumidores a riesgos innecesarios.

Finalmente, se destacó que, con la finalidad de fortalecer la inocuidad en empresas agroindustriales, mejorar la competitividad y el acceso a mercados globales, la UDLAP refuerza la formación de profesionales mediante diversos programas académicos.

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: Universidad de las Américas Puebla (UDLAP) (21 de junio de 2025). La inocuidad alimentaria es responsabilidad compartida entre sectores público-privado e instituciones de educación. Recuperado de: <https://blog.udlap.mx/blog/2025/06/20/la-inocuidad-alimentaria-es-responsabilidad-compartida-entre-sectores-publico-privado-e-instituciones-de-educacion/#:~:text=La%20UDLAP%20y%20CANACINTRA%20realizan,Doctorado%20en%20Ciencia%20de%20Alimentos>.

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: Coordinadora de Fomento al Comercio Exterior de Guanajuato impulsa innovación tecnológica en la industria alimentaria.



El 20 de junio de 2025, a través del portal *Food News Latam* se dio a conocer que la Coordinadora de Fomento al Comercio Exterior del Estado de Guanajuato (COFOCE) está impulsando la innovación tecnológica en la industria alimentaria, al brindar respaldo a una empresa del estado con una línea de productos liofilizados, revolucionando la industria alimentaria mexicana y permitiendo la exportación de productos agroalimentarios seguros y de alta calidad.

Como antecedente se menciona que la empresa en mención participó en *Foodex Japón 2025*, una de las ferias más relevantes de alimentos y bebidas en Asia. Allí presentó su línea de productos liofilizados: productos 100% naturales, sin conservadores y sin necesidad de cadena de frío, con vida de anaquel de hasta dos años.

Esta tecnología de liofilización preserva los alimentos mediante un proceso de congelación seguido de sublimación, lo que reduce su peso en un 90% y mantiene intacto el 97% de sus propiedades nutricionales y organolépticas. Además, responde a las tendencias globales de consumo responsable y facilita la logística para abastecer mercados distantes como el japonés.

El comunicado detalla que la empresa utiliza principalmente insumos provenientes de Guanajuato, complementados con materias primas de Jalisco y Michoacán. Asimismo, gracias a una inversión superior a 5 millones de pesos en maquinaria especializada, ha consolidado un portafolio versátil que incluye frutas liofilizadas, polvo de kale y otros ingredientes funcionales.

Finalmente, el primer envío de estos productos a Japón está programado para el próximo 4 de julio y la empresa ya explora oportunidades comerciales en Vietnam, Singapur y Malasia, consolidándose como un referente de innovación agroindustrial latinoamericana que combina tradición, ciencia y sostenibilidad para llevar productos agroalimentarios a mercados internacionales.

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: *Food News Latam* (20 de junio de 2025). Corner Stone Foods la innovación guanajuatense que transforma la industria alimentaria en México y conquista Japón. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/85-mexico/16504-corner-stone-foods-la-innovaci%C3%B3n-guanajuatense-que-transforma-la-industria-alimentaria-en-m%C3%A9xico-y-conquista-jap%C3%B3n.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>

Francia: Agencia Nacional de Salud Pública investiga brote de *Salmonella* Enteritidis vinculado con consumo de huevo.



Imagen representativa.
Créditos: Food Safety News.

El 20 de junio de 2025, a través del portal *Food Safety News*, se dio a conocer que la Agencia Nacional de Salud Pública de Francia (SpF) está investigando un brote de *Salmonella* Enteritidis vinculado con el consumo de huevo.

El comunicado señala que la salmonelosis representa una amenaza considerable para la salud pública, y su vigilancia en Francia se basa en la notificación obligatoria de enfermedades colectivas transmitidas

por los alimentos (CFTI), así como en la identificación de los grupos genómicos identificados por el Centro Nacional de Referencia para la *Salmonella* (CNR).

El 4 de noviembre de 2024 se notificó a la unidad regional de Île-de-France (IdF) de SpF un conglomerado genómico de 50 casos de *S. Enteritidis*, previamente reportado por el CNR, lo que activó una investigación epidemiológica para identificar la fuente de contaminación. Hasta febrero de 2025 el CNR ha identificado 103 casos de *S. Enteritidis* HC5_300410. Las cepas se aislaron entre el 09/08/2024 y el 10/01/2025. La mediana de edad de los casos es de 23 años y 95 casos (92%) viven en la IdF. Se entrevistaron 43 casos (42%) y 25 de ellos fueron hospitalizados (58%), cuatro de los cuales requirieron cuidados intensivos. Todos los casos han evolucionado favorablemente.

Algunos de estos casos estuvieron relacionados con restaurantes donde se consumieron ovoproductos, y una muestra de mayonesa recolectada en uno de los establecimientos dio positivo para la cepa investigada. Además, varios pacientes informaron haber comprado huevos sin marca visible, pero con empaques similares. Aunque los huevos son la principal sospecha como fuente de infección, el origen específico aún no se ha confirmado.

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), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety News (FSN)* (20 de junio de 2025). More than 100 sick in French Salmonella outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/06/more-than-100-sick-in-french-salmonella-outbreak/>

ScienceDirect (28 de mayo de 2025). Ongoing complex outbreak of *Salmonella* Enteritidis HC5_300410 in Ile-de-France with suspected link to egg consumption, 2024-2025. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2772743225002594>

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>



Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del clorhidrato de formetanato en plaguicidas.



Imagen representativa. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 23 de junio de 2025, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados de la revisión de la evaluación del riesgo de la sustancia activa clorhidrato de formetanato en plaguicidas, de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 844/2012, modificado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1659 de la Comisión Europea.

Como antecedente, se menciona que el Estado miembro ponente (RMS, España) y el Estado miembro co-ponente (co-RMS, Grecia) recibieron una solicitud para renovar la aprobación de la sustancia activa clorhidrato de formetanato para su uso como insecticida en cultivos de jitomate y en plantas ornamentales. El RMS proporcionó una evaluación inicial mediante el informe de evaluación de la renovación (RAR) y, posteriormente, la EFSA llevó a cabo una revisión por pares del RAR, lo que derivó en las siguientes conclusiones:

1. El clorhidrato de formetanato mostró eficacia suficiente como insecticida para cultivos de jitomate y plantas ornamentales, y no se detectaron aspectos irresolubles en relación con la identidad, propiedades físico-químicas ni formulación de la sustancia activa para los usos representativos.
2. **Toxicología y residuos:** Se identificó riesgo de exposición aguda y crónica para consumidores, especialmente por residuos en jitomate.
3. **Ecotoxicología:** Se observó alto riesgo para organismos acuáticos, aves, mamíferos (efectos agudos y reproductivos) y polinizadores (abejas melíferas y abejorros) en cultivos de jitomate en campo abierto. Se recomienda implementar zonas de amortiguación de 5 metros para proteger artrópodos no objetivo.
4. Según la evaluación conforme al Reglamento (CE) n.º 1107/2009 y sus modificaciones, el formetanato **no se considera un alterador endocrino** para humanos ni para organismos no objetivo.

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: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (23 de junio de 2025). Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance formetanate (variant assessed formetanate hydrochloride). Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2025.9192>

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>