



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

5 de marzo de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Avanza en comisiones del Senado de la República reforma constitucional para proteger el maíz nativo.	2
México: Autoridades de Salud en Chiapas implementan operativos de inspección para garantizar inocuidad de alimentos.	3
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.	4
China: Desarrollo de película antimicrobiana para control de <i>Salmonella</i> spp. en los alimentos.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Avanza en comisiones del Senado de la República reforma constitucional para proteger el maíz nativo.



El 4 de marzo de 2025, a través del portal de *Comunicación Social del Senado de la República*, se dio a conocer que las comisiones unidas de Puntos Constitucionales, Agricultura y Estudios Legislativos Primera del Senado de la República aprobaron la reforma constitucional destinada a la conservación y protección del maíz nativo en México.

La minuta recibió el respaldo de nueve votos a favor y dos en contra en la Comisión de Puntos Constitucionales; nueve a favor, dos en contra y una abstención en la Comisión de Agricultura; y nueve a favor en la de Estudios Legislativos Primera.

Durante la discusión en comisiones, se destacó que la reforma busca blindar al maíz nativo contra amenazas que ponen en riesgo su diversidad y pureza, garantizando la seguridad alimentaria y evitando la contaminación de las semillas nativas. Además, se calificó la propuesta como una declaratoria de independencia agrícola, cultural y biológica, resaltando que México, al ser centro de origen del maíz, no debe comprometer este patrimonio en tratados de libre comercio.

Finalmente, se señala que los pasos siguientes para esta iniciativa serán su discusión en el pleno del Senado, donde, en caso de aprobación, será publicada en el Diario Oficial de la Federación, con lo que dicha reforma entraría en vigor.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: *Senado de la República* (4 de marzo de 2025). Avanza en comisiones del Senado de la República reforma constitucional para proteger maíz nativo. Recuperado de: <https://comunicacionsocial.senado.gob.mx/informacion/comunicados/11138-avanza-en-comisiones-del-senado-de-la-republica-reforma-constitucional-para-proteger-maiz-nativo>

Infobae (4 de marzo de 2025). Senado avala en comisiones reforma que prohíbe maíz transgénico en México. Recuperado de: <https://www.infobae.com/mexico/2025/03/05/senado-avala-en-comisiones-reforma-que-prohibe-maiz-transgenico-en-mexico/>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Autoridades de Salud en Chiapas implementan operativos de inspección para garantizar inocuidad de alimentos.



El 4 de marzo de 2025, a través del portal *Alerta Chiapas* se dio a conocer que las autoridades de Salud en Chiapas han iniciado el operativo Cuaresma 2025, a fin de proteger a la población contra enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y agua contaminada.

El comunicado refiere que, la Cuaresma abarcará del 5 de marzo al 17 de abril del presente, por lo cual se tiene contemplado implementar operativos de inspección para prevenir enfermedades por intoxicación alimentaria y garantizar la inocuidad de los alimentos. En este sentido, se destaca la realización de las siguientes acciones:

- 1) Intensificación de las acciones de vigilancia y revisión a comercios, mercados, restaurantes, establecimientos de venta de mariscos y plantas purificadoras de agua y hielo.
- 2) Verificación del cumplimiento de normas sanitarias en la manipulación y conservación de alimentos.
- 3) Muestreo de alimentos para analizar la calidad de los productos.
- 4) Impartición de pláticas de saneamiento básico como: sesiones informativas sobre el manejo higiénico de alimentos, manejo de residuos sólidos, eliminación de focos infecciosos y desinfección de agua para uso y consumo humano.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *Alerta Chiapas* (4 de marzo de 2025). Operativo de cuaresma para garantizar alimentos seguros. Recuperado de: <https://alertachiapas.com/2025/03/04/operativo-de-cuaresma-para-garantizar-alimentos-seguros/>

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 27 de febrero 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:

- **Lucero Sánchez Toral**, por detección de **propamocarb y metamidofos** en **cebollín y rábano** (respectivamente), originarios de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 04/03/2025).
- **Miguel Angel Vera Antonio**, por detección de **dimetoato y acetamiprid** en **nopal**, originario de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 04/03/2025).
- **Roberto Zarate Carvajal**, por detección de **clorotalonil, pentaclorobenzonitrilo, lambda cyhalotrina y folpet** en **cilantro**, originario de **Tepeaca, Puebla** (fecha de publicación: 04/03/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señala: propamocarb, en cebollín. En contraste, los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señala: metamidofos, en rábano; dimetoato y acetamiprid, en nopal; y clorotalonil, pentaclorobenzonitrilo, lambda cyhalotrina y folpet, en cilantro.

Las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** ni en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de Cilantro**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 28 de febrero de 2025. Durante 2025, se han registrado 26 notificaciones sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

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) (27 de febrero 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

China: Desarrollo de película antimicrobiana para control de *Salmonella* spp. en los alimentos.



Imagen representativa de desarrollo de película antimicrobiana para control de *Salmonella* spp. en los alimentos. Créditos: OpenAI (2025).

El 2 de marzo de 2025, investigadores de la Universidad del Noroeste A&F (de Shaanxi, China) publicaron un estudio sobre el desarrollo de una película antimicrobiana comestible utilizando el bacteriófago (fago) SaTp-04, diseñada específicamente para capturar y eliminar *Salmonella* spp. en los alimentos.

Como antecedente, se menciona que los bacteriófagos (fagos) son virus bacterianos que se encuentran comúnmente en la naturaleza y que tienen aplicaciones potenciales en el control de la contaminación por patógenos en los alimentos, algunos de los cuales han sido incluso aprobados por la Administración de

Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA). Asimismo, estudios previos han demostrado los importantes efectos bactericidas de los fagos en las superficies de la carne, en particular frente a *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp.

Para el desarrollo de este estudio, se crearon películas de caseína-alginato de sodio (CA-SA) que contenían el fago de *Salmonella* spp. (SaTp-04) utilizando el método de fundición con caseína y alginato de sodio como sustratos. Las propiedades mecánicas de la membrana y la eficiencia de encapsulación de fagos se evaluaron utilizando el diseño experimental de superficie de respuesta para determinar las condiciones óptimas de preparación. Por último, se probó la eficacia antimicrobiana de la película CA-SA contra *Salmonella* spp. en pechuga de pollo cruda y zanahoria, lo que derivó en las siguientes conclusiones:

- 1) La película exhibe un efecto antimicrobiano significativo contra la *Salmonella* spp. en las superficies de la pechuga de pollo cruda y las zanahorias.
- 2) Los análisis físicos, mecánicos y microestructurales demostraron que la incorporación de fagos en la película no causó ningún efecto adverso.
- 3) Se confirmó la estabilidad del fago SaTp-04 dentro de la película y se estableció la regularidad de la liberación de fagos de la película CA-SA en el medio.

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 peligros microbiológicos.

Referencias: Guo, P. *et al.* (2 de marzo de 2025). Characterization and release of casein-sodium alginate embedding phage edible film and the application in controlling of *Salmonella* contamination in food. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0168160525000820>

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>