



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

6 de marzo de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

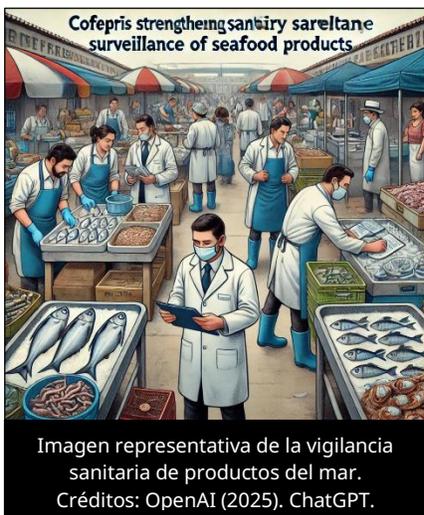
Contenido

México: COFEPRIS refuerza la vigilancia sanitaria de productos del mar.....	2
EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	3
EUA: Seguimiento a detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en leche cruda de Willow Marsh Farm.....	4
EUA: Muerte de abejas en Texas podría impactar en el precio de productos agrícolas. 5	
Unión Europea: Brote transfronterizo de <i>Salmonella</i> multiserovar vinculado al consumo de semillas germinadas.....	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: COFEPRIS refuerza la vigilancia sanitaria de productos del mar.



El 5 de marzo de 2025, a través del portal oficial de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), se dio a conocer que del 5 de marzo al 27 de abril se llevará a cabo el operativo Cuaresma 2025, con el objetivo de garantizar la seguridad en el consumo de pescados y mariscos durante esta temporada.

Se señala que la COFEPRIS, en coordinación con las 32 Áreas de Protección Contra Riesgos Sanitarios (APCRS) y la Red Nacional de Laboratorios Estatales de Salud Pública (RNLESP), intensificará las acciones de vigilancia y fomento sanitario. Como parte de este esfuerzo, la

Comisión para la Protección Contra Riesgos Sanitarios del Estado de Jalisco (COPRISJAL) y la del Estado de Durango (COPRISED) han iniciado operativos en mercados y establecimientos de venta de productos del mar, realizando verificaciones para garantizar el cumplimiento de normas sanitarias y la detección de productos en mal estado.

Además, a nivel nacional se realizarán visitas de verificación a mercados, tianguis y establecimientos dedicados al procesamiento, venta y distribución de pescados y mariscos frescos y congelados, así como a lugares que comercializan alimentos preparados, agua y hielo. Asimismo, se llevarán a cabo pláticas sobre el manejo higiénico de alimentos y se distribuirá material informativo dirigido a comercializadores y expendedores, con el fin de prevenir riesgos sanitarios.

Finalmente, la RNLESP realizará análisis microbiológicos de pescados, mariscos, alimentos preparados, agua y hielo para detectar microorganismos que puedan causar enfermedades gastrointestinales.

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: *COFEPRIS* (5 de marzo de 2025). COFEPRIS inicia operativo cuaresma 2025. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-inicia-operativo-cuaresma-2025?idiom=es>

Meganoticias (5 de marzo de 2025). Copried vigilará la venta de pescados y mariscos. Recuperado de: <https://www.meganoticias.mx/hermosillo/noticia/copried-vigilara-la-venta-de-pescados-y-mariscos/601246>

Notigram (6 de marzo de 2025). Arranca COPRISJAL el Operativo Cuaresma 2025. Recuperado de: <https://notigram.com/jalisco-estado/local/arranca-coprisjal-el-operativo-cuaresma-2025-20250306-1444874>

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: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 5 de marzo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, 5 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (3), se desglosa en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (05/03/2025): La FDA ha iniciado el rastreo y la recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 3.
- Brote de ***Salmonella Newport***, vinculado a un **producto aún no identificado** (20/02/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas incrementó de 29 a 31.
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/01/2025): La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la colecta de muestras. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 36.

La lista de 2025 integra 3 brotes de ETAs, vinculados con: 3 productos aún no identificados.

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), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (5 de marzo de 2025). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

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 detección de *Listeria monocytogenes* en leche cruda de Willow Marsh Farm.



Imagen representativa.
Imagen de uso libre.

El 4 de marzo de 2025, a través de su página oficial de Facebook, la empresa Willow Marsh Farm (de Ballston Spa, Nueva York) informó que los resultados de las pruebas de laboratorio pendientes sobre muestras de leche cruda confirmaron la presencia de *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se refiere que el 27 de febrero del mismo año, el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York había notificado al productor sobre un resultado positivo preliminar para *L. monocytogenes*.

Se precisa que el productor tiene prohibido vender leche cruda hasta que los análisis posteriores confirmen que el producto está libre de bacterias dañinas. Es importante resaltar que, hasta la fecha, no se han reportado casos de enfermedad asociados con este producto.

Adicionalmente, la empresa recomienda a los consumidores que hayan adquirido leche entre el 26 de febrero y el 2 de marzo que no la consuman y la desechen de inmediato.

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.

Referencias: Red social Facebook (4 de marzo de 2025). Publicación de Willow-Marsh Farm Store. Recuperado de: <https://www.facebook.com/WillowMarshFarm/posts/pfbid0318jETGQprU6U8ALWTwCN71jpsMx3F4d6TxBraTMYWZTwYPgLDQSmkVLjipsGVRku/>

Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN) (4 de marzo de 2025). Raw milk from New York dairy tests positive for *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/03/raw-milk-from-new-york-dairy-tests-positive-for-listeria-monocytogenes/>

Food Poison Journal (6 de marzo de 2025). Raw Milk recalled due to *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/raw-milk-recalled-due-to-listeria/>

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: Muerte de abejas en Texas podría impactar en el precio de productos agrícolas.



El 6 de marzo de 2025, el portal *El Tiempo* y otros medios estadounidenses, informaron sobre un aumento en la mortalidad de abejas en Texas, fenómeno que podría afectar la producción agrícola y provocar un alza en los precios de ciertos alimentos. Los apicultores han reportado una disminución estimada de hasta el 40% en la población de abejas en algunas regiones del estado.

Se señala que las principales causas asociadas con la mortalidad de abejas son: 1) Las variaciones extremas de temperatura, las olas de calor y los patrones irregulares de lluvia han afectado los ciclos de floración y la disponibilidad de néctar, reduciendo las fuentes de

alimento para las abejas; 2) Los agroquímicos, en especial los neonicotinoides; 3) La pérdida de hábitat debido a la expansión urbana y el uso intensivo de tierras agrícolas; 4) La infestación por el ácaro *Varroa destructor* y otros patógenos ha debilitado las colmenas, provocando una mayor vulnerabilidad a factores ambientales adversos.

Además, se advierte que la crisis apícola podría provocar un aumento en el precio de productos agrícolas debido a la reducción en la población de abejas, afectando la polinización de cultivos esenciales como almendras, manzanas, fresas y arándanos. Esta situación no solo generaría pérdidas económicas para los apicultores y agricultores que dependen de la polinización comercial, sino que también tendría un impacto negativo en la biodiversidad, dado el papel fundamental de las abejas en el equilibrio de los ecosistemas.

Finalmente, los expertos han instado a implementar regulaciones más estrictas sobre el uso de plaguicidas, fomentar la reforestación con plantas melíferas y desarrollar programas de monitoreo y conservación de polinizadores.

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 la atención a peligros químicos.

Referencias: *El tiempo* (6 de marzo de 2025). Muerte de abejas en Texas podría aumentar el precio de algunos productos: ¿qué significa?. Recuperado de: <https://www.eltiempo.com/mundo/eeuu-y-canada/muerte-de-abejas-en-texas-podria-aumentar-el-precio-de-algunos-productos-que-significa-3432958>

U.S.News (3 de marzo de 2025). A Surge in Bee Deaths Is Hurting Texas Beekeepers — and Could Affect the Price of Produce. Recuperado de: <https://www.usnews.com/news/best-states/texas/articles/2025-03-03/a-surge-in-bee-deaths-is-hurting-texas-beekeepers-and-could-affect-the-price-of-produce>

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: Brote transfronterizo de *Salmonella* multiserovar vinculado al consumo de semillas germinadas.



Germinados. Créditos: EFSA

El 6 de marzo de 2025, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una evaluación que vincula un brote en la Unión Europea (UE) de ocho serotipos de *Salmonella* spp. con el consumo de semillas germinadas.

Como antecedente se menciona que, desde 2023 se está produciendo el brote referido, lo que ha derivado en la identificación de 509 casos confirmados de salmonelosis (entre enero de

2023 y enero de 2025), en nueve países de la UE: Bélgica (1), Dinamarca (4), Estonia (1), Finlandia (94), Francia (3), Alemania (30), Países Bajos (9), Noruega (257) y Suecia (110). Asimismo, se reporta un caso en el Reino Unido.

Por lo anterior, se realizó el análisis de secuenciación genómica completa (WGS), confirmándose así que los germinados son el vehículo de infección en múltiples casos. En este sentido, gracias a la colaboración entre los sectores de salud pública y seguridad alimentaria, se logró vincular siete brotes nacionales en Finlandia, Alemania, Noruega y Suecia con un proveedor de semillas en Italia, y posteriores investigaciones rastrearon la fuente hasta tres productores de semillas en la misma región de Italia. Adicionalmente, se sospecha que la contaminación ambiental y la contaminación cruzada a lo largo de la cadena de suministro contribuyeron a la aparición de múltiples cepas.

Finalmente, se precisa que las autoridades de seguridad alimentaria en los países afectados han implementado medidas de control, como el retiro de lotes contaminados de estos productos, lo que ha reducido la notificación de nuevos casos; sin embargo, se sugiere que todavía hay lotes contaminados en circulación.

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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (6 de marzo de 2025). Prolonged cross-border multi-serovar *Salmonella* outbreak linked to consumption of sprouted seeds. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/es/supporting/pub/en-9315>
<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2025-03/roa-9315.pdf>

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>